

Datum: 26.11.2018

Betriebs Artikelrezept :

Bäckerei :

Apple crumble

Herstellungsweise		Zutaten	Gewicht g	Betriebs- Rezept		
Kurztext: Streuselteig: Weizenmehl, Haselnüsse, Backpulver und Salz trocken mischen; dann die aufgelöste Butter zubeben und zu einem Streusel verarbeiten. Den Streuselteig durch ein grobmaschiges Sieb drücken und kalt stellen.		Haselnüsse, gehackt	1500		
		WM 550	4.500		
		Haselnüsse, gemahlen	1.500		
		Zucker, braun	2.000		
		Butter, aufgelöst	3.000		
		Backpulver	30			
		Salz	20			
		Füllmengen: Weckglas/Backform Streusel 60g Apfelwürfel 25g Backen ca. 25 Minuten Nach dem Backen mit warmer Vanillesauce servieren!		<u>mischen:</u>	
				Äpfel, gewürfelt	5.000	
				Zimtzucker	250
					
Tipp: dem Teig kann auch Rosmarin 70g zugesetzt werden für Rosmarin-Knäckle					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
Ofentemperaturen		Backzeiten		Gesamt		
Anbacktemp. 200 °C	100°C		abzgl. % Backverl.	17.800		
Ausbacktemp. 200 °C			Stückzahl	200		
Backzeit 1 25 Min.	Backzeit ca.	Min	Stückgewicht (g)			
Kerntemperatur in °C			Besondere Bemerkungn:			
schwach ausgeb. °C	normal ausgeb. °C	kräftig ausgeb. °C				
Meßpunkt:						

BÄKO West eG
Rezeptservice