

Schapfen Mühle

seit 1452



Schapfen Dinkel-Rühr

Feinback-Mühlenmischung für ein Dinkel-Feingebäck, Artikel-Nr. 137532

Gute Gründe für den Einsatz

Schapfen Dinkel-Rühr ist eine weizenmehlfreie Feinback-Mühlenmischung mit 100 % Dinkel zur Herstellung eines breiten Sortiments saftiger Rührkuchen. Je nach Wertigkeit des Gebäcks kann Butter, Margarine oder Öl verwendet werden. Einfach alle Zutaten im ALL-in-Verfahren kurz mischen und schaumig rühren. Je nach Belieben können der Masse noch Früchte, Nüsse oder Schokolade untermeliert werden. Auch Blechkuchen mit Auflagen nach dem Backen lassen sich damit ganz einfach herstellen. Eine gute Frischhaltung ist selbstverständlich, ebenso wie die lockere und saftige Krumenbeschaffenheit. Dinkelkuchen liegen in der Gunst und im Trend der Verbraucher. Dafür sorgen das positive Image von Dinkel, sowie die ernährungsphysiologische Wertigkeit von Dinkel.

Das Produkt

- aus bestem Dinkel
- weizenmehlfreie Feinback-Mühlenmischung
- zur Herstellung saftiger Rührkuchen

Die Verarbeitung

- mit Butter, Margarine oder Öl – je nach Gebäckart
- im ALL-in-Verfahren schaumig rühren
- einfache, rationelle Verarbeitung

Das Gebäck

- ansprechendes Volumen
- schnittfest und mit guter Frischhaltung
- kurz-mürbe Krume und abgerundeter Geschmack



Handwerklich geprägt

„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“



Ralph Seibert





Schapfen Dinkel-Rühr

Feinback-Mühlenmischung für ein Dinkel-Feingebäck, Artikel-Nr. 137532

	Dinkel Rührkuchen Rezept-Nr. 137532.8005	Finnischer Nusskuchen Rezept-Nr. 137532.8012
Grundrezept	Schnittenblech 60 cm x 40 cm	9 Stk. Gugelhupfformen (2,5 l Form, ø 24 cm) 28 Stk. Alu-Sandkuchenformen (L 189 mm x B 86 mm, 540 ml)
	100 % Schapfen Dinkel-Rühr	100 % Schapfen Dinkel-Rühr
Rührmasse	1,250 kg Schapfen Dinkel-Rühr 0,550 kg Vollei 0,500 kg Speiseöl <hr/> 2,300 kg Gesamtmasse	4,000 kg Schapfen Dinkel-Rühr 2,400 kg Vollei 2,400 kg Speiseöl 0,800 kg Haselnüsse, gemahlen 0,320 kg Nussnougat (dunkel) / Haselnusspaste <hr/> 9,920 kg Gesamtmasse
Rührzeit	3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit	3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit
Massentemperatur	25 – 26 °C	25 – 26 °C
Litergewicht	900 g/l	900 g/l
Einwaage	2300 g	990 g für eine Gugelhupfform 350 g für eine Alu-Sandkuchenform
Verarbeiten	Das Schnittenblech fetten und mit Backpapier belegen, die Masse gleichmäßig verteilen. Mit 800 g Früchten belegen, mit 500 g Streusel bestreuen und backen.	Die Gugelhupfformen fetten und mit gemahlenen Haselnüssen austreuen. Die Masse einfüllen und glattstreichen. Die Alu-Formen fetten, die Masse einfüllen und glattstreichen.
Backtemperatur	200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)	200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 60 °C unter Brötchenbacktemperatur). Die kleinen Nusskuchen nach 10 – 12 Minuten einmal längs einschneiden, dann mit geöffnetem Zug weiterbacken.
Backzeit	35 – 40 Minuten	55 – 60 Minuten für Gugelhupf 35 Minuten für kleine Nusskuchen
Fertigstellen	Leicht mit Puderzucker absieben, in betriebsübliche Stücke einteilen und schneiden.	

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

