



Fan-Kekse mit MELLA-MÜRBB



Grundteig:

MELLA-MÜRBB	1,000 kg
Butter	0,400 kg
Vollei	0,100 kg
Gesamtgewicht	1,500 kg

Einwaage: 0,500 kg je Farbe

Schwarzer Teig:

Schwarzes Kakaopulver 0,035 kg

Roter Teig:

DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL 0,025 kg
DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS q.s.

Gelber Teig:

DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE APFELSINE 0,025 kg

Knetzeit: 5 – 7 Minuten, Spiralkneter

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Danach den Teig in drei Stücke à 0,500 kg unterteilen. Die Stücke in schwarz, rot und gelb einfärben und jeweils auf eine Stärke von 6 mm ausrollen, so dass der Teig eine Breite von ca. 20 cm hat. Die ausgerollten Teige dünn mit Wasser bestreichen und die Platten so aufeinanderlegen, dass sie von unten nach oben gelb, rot und schwarz geschichtet sind. Noch einmal auf eine Stärke von 18 mm ausrollen, so dass sich die Schichten verbinden. In Streifen à 3 cm Breite schneiden und kühl stellen. Danach in die gewünschte Stärke schneiden und abbacken.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Deklarationshinweis: Durch den Einsatz von DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis „mit Farbstoff“ erforderlich.