



## UrDinkel-Pastetli IPS.

### Produkteigenschaften

› Zarter Butterblätterteig.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 43 %, **Butter** 33 %, Wasser,  
**Dinkelgluten**, Speisesalz jodiert, **Eier**

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1987 kJ (475 kcal)
Fett	31,0 g
Gesättigte Fettsäuren	18,0 g
Kohlenhydrate	38,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	8,8 g
Salz	1,0 g

## Verarbeitung

TEIGMENGE

10 460 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
4500	UrDinkelweissmehl IPS		10587	
150	Becodur® Dinkel Bio	11398		Dinkelgluten Bio
450	Butter			
2250	Wasser			sehr kalt
110	Speisesalz	10352		im Wasser auflösen
3000	Butterplatten			

### HERSTELLUNG TEIG

Zutaten im 1. Gang ca. 4–5 Minuten zu einem Teig mischen. Den Teig in Brüchen à 2833 g kühlstellen, dann auf 65x38cm ausrollen, Butterplatte einschlagen. In Abständen von jeweils 30 Minuten zwei doppelte Touren geben, in Plastik verpacken und kühlen oder tiefkühlen. 3. und 4. Tour geben und vor der Weiterverarbeitung kühlen, dann im Tiefkühler abstehen lassen.

### HERSTELLUNG PASTETLI

Blätterteig für Boden und Deckel auf 2,2 mm ausrollen. Die Teigplatten kühlen oder kurz tiefkühlen. Beliebige Formen aus dem Blätterteig ausstechen. Die Oberfläche vor dem Backen mit Ei bestreichen und ca. 30 Minuten abstehen lassen.

### BACKEN

Ca. 200 °C, fallende Temperatur.

Kurz den Zug geschlossen lassen, dann leicht Dampf geben, Zug ziehen und ausbacken.