



## UrDinkel-Butterblätterteig (Deutsche Methode).

### Produkteigenschaften

› Zarte Blätterteiggebäcke.

### Deklaration Teig

**UrDinkelmehl** IPS 43 %, **Butter** 33 %, Wasser,

**Dinkelgluten**, Speisesalz jodiert

### Nährwerte Teig (100 g)

Energie	1678 kJ (401 kcal)
Fett	28,0 g
Gesättigte Fettsäuren	16,0 g
Kohlenhydrate	31,0 g
Zucker	0,6 g
Eiweiss	6,0 g
Salz	1,0 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

10 460 g

<b>Gewicht (g)</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Artikel-Nr. konventionell</b>	<b>Artikel-Nr. Naturel/IPS</b>	<b>Hinweise</b>
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

Zutaten zu einem Teig mischen oder kneten. Teig in 3 Stücke à 2450 g abwiegen und rechteckig formen.  
Ca. 1 Stunde mit Plastik abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Pro Teigportion eine Butterplatte à 1 kg einschlagen.  
Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.  
Zwei doppelte Touren geben. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen oder als Vorrat im Tiefkühler lagern.

Vor dem Aufarbeiten weitere 2 doppelte Touren geben und nochmals mind. 1 Stunde kühl stellen.