



UrDinkel-Buttergipfel IPS.

Produkteigenschaften

› Leichte und herrlich knusprige Buttergipfel aus 100 % UrDinkel IPS.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 52 %, Wasser, **Butter** 25 %, **Dinkelgluten**, **Vollmilchpulver**, Backhefe, **Eier**, Zucker, Speisesalz jodiert, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1639 kJ (391 kcal)
Fett	22,0 g
Gesättigte Fettsäuren	13,0 g
Kohlenhydrate	37,0 g
Zucker	3,0 g
Eiweiss	8,9 g
Salz	1,5 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

5435 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2600	UrDinkelgipfelmehl IPS		11197	
120	Backhefe			
150	Butter			weich, am Anfang begeben
75	Zucker			
120	Vollmilchpulver			
100	Eier			
1200	Wasser			
70	Speisesalz	10352		
1000	Butterplatten			zum Tourieren

TEIGEINLAGE

55–60 g (entspricht ca. 90 Gipfel)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 4–5 min.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

5435 g, einen Bruch rechteckig auf ein Blech legen, mit Plastik abdecken und ca. 60 Minuten kühlen.

TOURIEREN

Butterplatte einschlagen und auf 10 mm ausrollen. Zwei einfache Touren geben, im Kühlschrank abstehen lassen. Dann eine dritte einfache Tour geben. Weitere Verarbeitung je nach Produktionsablauf.

AUFARBEITEN

Die Gipfel mit einem Gewicht von 55–60 g aufarbeiten, die schonend gerollten Gipfel auf Bleche absetzen, mit Eier oder Wasser bestreichen und allenfalls mit UrDinkel Dekormix fein IPS (Art.-Nr. 11203) bestreuen.

GÄRPROZESS

Die Teiglinge je nach Technologie dem Gärprozess zuführen.

BACKEN

Die Gipfel direkt aus dem TK im Deck-, Umluft- oder Ladenbackofen bei 210–220 °C während 14–16 Minuten backen.