



## UrDinkel-Käsestangen IPS.

### Produkteigenschaften

- › Blätterteig mit Buttergeschmack und zartem Schmelz.
- › Varianten mit diversen Käsesorten und Gewürzen möglich.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 44 %, Wasser, **Butter**, Käsemischung 13 % (**Greyerzer Halbhartkäse**), **Eier**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Zucker

### Einsatzmöglichkeit

- › Ideal zum Apéro.

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1498 kJ (358 kcal)
Fett	21,0 g
Gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Kohlenhydrate	31,0 g
Zucker	0,9 g
Eiweiss	10,0 g
Salz	1,2 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

6780 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
<b>Brühstück</b>	500	UrDinkelweissmehl IPS		10587	am Vortag abbrühen und im Kühler aufbe- wahren
	720	Wasser, kochend			
<b>Hauptteig</b>	2200	UrDinkelweissmehl IPS		10587	
	1000	Wasser			
	120	Backhefe			Backhefe, Salz und Zucker im Wasser auflösen
	60	Speisesalz	10352		
	20	Zucker			
	200	Eier			
	160	Butter			
	1220	Brühstück			
1000	Butterplatte			zum Tourieren	
800	Greizer gerieben			Pistor Art.-Nr. 2463 zum Bestreuen	

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt

### TEIGEINLAGE

27 g (entspricht 250 Stück)

### KNETZEIT

Alle Zutaten kurz mischen.

### STOCKGARE

30 min.

Danach den Teig zu einem Rechteck ausrollen  
und kurz in den Tiefkühler stellen.

### AUFBEREITUNG

Butterplatte auf die halbe Grösse des Teiges ausrollen.  
In Abständen drei einfache Touren geben. Danach den  
Teig kühl stellen und entspannen lassen. Auf ca. 3 mm  
ausrollen, mit Wasser bestreichen und ganz dünn mit  
Käse bestreuen. Den Teig in schmale Stangen schneiden  
und aufgehen lassen.

### BACKEN

Bei 200–210 °C während 15 Minuten backen.  
Abkühlen lassen und nochmals 15 Minuten bei 120 °C  
nachbacken, bis die Käsestangen schön knusprig sind.