

# Dinkel-Osterlamm, 200 g

## KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

### Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	2.000 g
Speiseöl	800 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Basismasse	3.800 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.  
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die gefettete, bemehlte Lammform mit einem Spritzbeutel (ohne Tülle) einfüllen und abbacken.  
Einwaage Masse: ca. 200 g (Litervolumen ca. 400 g)

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C  
Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Abkühlen beliebig Ausgarnieren, z.B. mit NEUSCHNEE absieben.  
Einwaage: ca. 10 g pro Stk.



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com