



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



HASELNUSS-DINKEL-FRITZ

REZEPT VON TANJA ANGSTENBERGER
EUROPAMEISTERIN DER BÄCKERJUGEND 2016

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



HASELNUSS-DINKEL-FRITZ

Bezugsmenge 10 kg
Backzeit ca. 55 min.
Schwierigkeit

SAUERTEIG

| Menge | Zutaten |
|---------------|-----------------------------|
| 2000 g | Dinkelvollkornschrot mittel |
| 3300 g | Wasser |
| 100 g | Anstellgut |
| 5400 g | Total |

Zubereitung

1. TA: 265
2. TT: 26-28°C
3. TR: 16-20 Std
4. bei Raumtemperatur

QUELLSTÜCK

| Menge | Zutaten |
|---------------|---------------|
| 2000 g | Dinkelflocken |
| 3300 g | Wasser |
| 100 g | Salz |
| 5510 g | Total |

Zubereitung

1. TA: 265
2. TT: 24°C
3. TR: 12 – 24 Std
4. bei Raumtemperatur

HAUPTTEIG

| Menge | Zutaten |
|---------------|---------------------------|
| 5300 g | Sauerteig |
| 5510 g | Quellstück |
| 4700 g | Dinkelvollkornmehl |
| 1300 g | Dinkelmehl, Type 630 |
| 1000 g | LEMKE Haselnussmehl |
| 1000 g | Haselnüsse ganz, geröstet |
| 500 g | LEMKE Haselnussöl |
| 400 g | Kartoffelflocken |
| 150 g | Hefe |
| 3500 g | Wasser |
| 5400 g | Total |

Zubereitung

1. TA: 200
2. TT: 26°C
3. Knetz.: 5min langsam
4. - die Haselnüsse zum Schluss dazu geben und kurz unter laufen lassen

Herstellungshinweise

1. Teig 530g weise abwiegen und rundwirken.
2. Den unteren Teil in gehackte Haselnüsse drücken, den restlichen Teil in einer Mischung mit Sonnenblumenkerne und Dinkelflocken wälzen und in Kästen setzen.
3. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden bei 240°C anbacken, nach 3 min Zug ziehen und Temperatur fallen lassen auf 205°C. Backzeit ca. 55min.