

LEBKUCHEN



502398

Lebkuchen | Zutaten*

Roggenmehl, Zucker, Honig, Weizenmehl, Wasser, Dextrose, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat E500ii, Hühnereigelbpulver*, Gewürze, Feuchthaltemittel: Sorbit E420i. | *aus Bodenhaltung
Kann Spuren von Milchprodukten enthalten.

***HINWEIS:** Diese Zutatenliste und die Angaben in der Nährwerttabelle entsprechen dem (unten) angeführten Grundrezept. Bei etwaigen Änderungen des Rezeptes müssen sowohl die Zutaten als auch die Nährwerte entsprechend angepasst werden.

Lebkuchen | Nährwerte*

Durchschnittliche Nährwerte

	Pro 100 g
Brennwert	1529 kJ 360 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	81 g
davon Zucker	44 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	1,14 g

Grundrezept

Diamant Lebkuchenmehl.....1.000 g
 Honig..... 200 g
 Wasser..... 140 g
Gesamtteigmenge 1.340 g

MISCHEN

Die Zutaten 10 Minuten langsam mischen. Nach dem Mischen den Teig in einem geschlossenen Behälter 24 Stunden in der Kühlung lagern (Geschmacksbildung) oder mindestens 1 Stunde Teigruhe einhalten.

AUSROLLEN

Den Lebkuchenteig vor dem Ausrollen nochmals gut durchkneten und auf ca. 5 mm ausrollen.

VOR DEM BACKEN

Mit Vollei bestreichen und 1 Stunde abtrocknen lassen (bessere Glanzbildung).

BACKEN

Etagenofen..... 180 - 200°C,
 je nach Ofen ca. 14 Minuten.
 Stikkenofen..... 220°C einschließen &
 auf 180°C herunterstellen, je nach Ofen ca. 14 Minuten.

NACH DEM BACKEN

Den Lebkuchen auskühlen lassen und in **geschlossenen** Behältern lagern.

BUTTERMÜRNB



502398

Buttermürbteig | Zutaten*

Weizenmehl, Butterfett, Zucker, Vollei, modifizierte Kartoffelstärke (E1414), Wasser, Sojamehl, Backtriebmittel (E450i, E500ii), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Vanillin, Verdickungsmittel (E401), Aroma.

**HINWEIS: Diese Zutatenliste und die Angaben in der Nährwerttabelle entsprechen dem (unten) angeführten Grundrezept. Bei etwaigen Änderungen des Rezeptes müssen sowohl die Zutaten als auch die Nährwerte entsprechend angepasst werden.*

Buttermürbteig | Nährwerte*

Durchschnittliche Nährwerte	
	Pro 100 g
Brennwert	1851 kJ 442 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	20 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,2 g

Grundrezept

Diamant Buttermürb	1.000 g
Weizenmehl T480 oder T700	1.000 g
Vollei.....	200 g
Wasser	40 g
Gesamtteigmenge	2.240 g

VERARBEITUNG

Alle Zutaten im Spiralknetzer zu einem glatten Mürbteig mischen. Buttermürbteige sollen gut gekühlt verarbeitet werden.

Je nach Wunsch weiterverarbeiten, betriebsüblich backen und beliebig verzieren.

Lebkuchenschnitte

**00303605 Diamant Lebkuchenmehl 25 kg
**00303609 Diamant Lebkuchenmehl 10 kg

PU04101870 Topfil Cherry Extra
1 Kuchenblech 60 x 40 cm

Rezept Kuchenmasse

Diamant Lebkuchenmehl 2.260 g
Milch..... 940 g
Honig..... 800 g
Vollei 540 g
Gesamt **4.540 g**

Weitere Zutaten

Topfil Cherry ca. 1.600 g
Butterstreusel ca. 1.300 g

Verarbeitung

Diamant Lebkuchenmehl mit Milch, Honig und Vollei bei mittlerer Geschwindigkeit glatrühren. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, die Kuchenmasse einfüllen und glattstreichen. 10 Minuten quellen lassen und **Topfil Cherry** in Streifen auf dressieren. Mit Butterstreusel bestreuen und backen.

Backen

Backzeit ca. 40 - 45 Minuten
Backtemperatur 180°C
Je nach Ofen bei offenem Zug

TIPP: Die Butterstreusel können mit Zimt verfeinert werden.

