



## Rezeptinformation

# 6-KORN VOLLMEHL (227)

### SECHSKORN-VOLLWERTTOAST UND -BRÖTCHEN

10,00 kg 6-Korn Vollmehl  
6,75 kg Wasser  
0,40 kg Hefe  
0,20 kg Salz

Knetzeit: 15 Minuten  
Teigtemperatur: 28 °C  
Teigruhe: 20 Minuten  
Garzeit: 45 Minuten  
Backzeit: 55 Minuten  
Ofentemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C

### SPRITZGEBÄCK

25 dag Zucker  
40 dag Fett  
10 dag Wasser (lauwarm)  
2 Eier  
Vanille u. Zitrone  
⇒aufschlagen  
60 dag 6-Korn Vollmehl  
einmehlieren!

Mit Sterndülle dressieren.

### LINZERSCHNITTE

60 dag Fett  
60 dag Zucker  
6 Eier  
⇒ schaumig rühren

70 dag 6-Korn Vollmehl  
50 dag Nüsse  
1 dag Backpulver  
Zimt  
Nelkenpulver  
Zitronenschale  
⇒einmehlieren

2/3 der Masse auf ein leicht befettetes Blech auftragen, mit Marmelade bestreichen. Das restliche Drittel als Gitter adressieren.

### MÜRBEIG

30 dag Zucker  
60 dag Fett  
90 dag 6-Korn Vollmehl  
3 Eier  
Vanille u. Zitrone

⇒ Teig zubereiten und ausstechen.