

## Dinkel-Spekulativus

### Backmischung

### 1000 g netto

2/3 der Backmischung mit der Butter vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Anschließend das Wasser und die restliche Backmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Für einen intensiveren Geschmack ist es ratsam den Teig am Vorabend anzumengen. Den Teig im Anschluss dünn ausrollen, ca. auf 3mm. Dann den Teig mit der Spekulativuswalze auswalzen oder in Spekulativusformen füllen.

Heißlufttherd: bei 180°C 10-15 Minuten backen.

Elektroherd: mittlere Schiene 200°C 10-15 Minuten backen

Backmischung	Butter	Wasser
500 g	150 g	30 ml
1000 g	300 g	60 ml

Zutaten: **Dinkelmehl**, Rohrzucker, Backpulver, **Volleipulver**, Zimt, Salz, Kardamon, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Schalenfrüchten, Soja, und Milch enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1539 kJ (368 kcal)
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	78,9 g
davon Zucker	37,2 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,7 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	