

Fräulein Gaga

Grundrezept für Craft-Malzpanini

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Speiseöl	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,900 l
Teiggewicht	18,700 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengewicht: 1,200 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Anschließend drei Teiglinge aneinander legen und auf Ausrollmaschinenstärke 6,5 ausrollen, igeln und direkt auf gefettete Bleche wegsetzen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 16 – 18 Minuten

...



Karamellierte Kürbiskerne:

Kürbiskerne	0,200 kg
Speiseöl	0,015 kg

MELLA-CROCCANTE	0,050 kg
Karamellierte Kürbiskerne	0,265 kg

Die Kürbiskerne mit dem Öl kurz mischen und **MELLA-CROCCANTE** unterheben. Anschließend mit leichtem Schwaden schieben und 5 – 6 Minuten im Ofen karamellisieren.

Belag**Mengen für 10 Stück:**

Craft-Malzpanini	10 Stück
Honig-Senf Topping (Bäko)	0,200 kg
Rucola	0,100 kg
Hähnchenfilet, gegrillt	0,500 kg
Kürbiskerne, karamellisiert	0,060 kg

Arbeitshinweise:

- Die Paninis zu $\frac{3}{4}$ einschneiden und mit dem Honig-Senf Topping bestreichen.
- Rucola locker einstreuen und mit dem Hähnchenfilet belegen.
- Zum Schluss die karamellisierten Kürbiskerne aufstreuen.
- Nach Wunsch können die Paninis im Kontaktgrill erwärmt werden.