

CONCERT

Spezial-Softbrötchen mit SWEET AMIGO



Zum Teig:

Weizenmehl	4,000 kg
SWEET AMIGO	1,200 kg
MELLA-HEFEPROFI	0,800 kg
Butterreinfett	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	3,000 l
Teiggewicht	9,450 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 1,800 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe den Teig zu Ballen abwiegen, rund wirken und zur Ballengare stellen. Anschließend die Ballen abpressen und rund wirken. Die Teiglinge auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Teiglinge mit Ei abstreichen und backen.

Stückgare: 60 – 90 Minuten

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 10 – 12 Minuten

...

Zum Rotkrautsalat:

Rotkraut	0,300 kg
Branntweinessig	0,035 kg
Pflanzenöl	0,020 kg
Zucker	
Zwiebelgewürz, granuliert	
Salz	
Pfeffer	
Rotkrautsalat	0,355 kg

Das Rotkraut in feine Streifen hobeln. Rotkraut mit Branntweinessig, Pflanzenöl, Zucker, Zwiebelgewürz, Salz und Pfeffer vermischen, abschmecken und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Zu den Weißwürsten, paniert:

Weißwürste	10 Stück
Weizenmehl	
Vollei	
Cornflakes	
Butter	

Weißwürste pellen und längs halbieren. Die Weißwürste zuerst in Weizenmehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Cornflakes wälzen und gut andrücken. Butter in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Die Weißwürste von beiden Seiten goldbraun braten.

Zur Burger-Sauce:

Skyr	0,110 kg
Schmand	0,100 kg
Kokos-Püree	0,030 kg
Zitronengras-Pulver	0,010 kg
Salz	
Pfeffer	
Burger-Sauce	0,250 kg

Alle Zutaten vermischen und cremig rühren.

Zum Schwarze Bohnen-Salat:

Schwarze Bohnen, gekocht	0,150 kg
Balsamico-Essig, Bianco	0,030 kg
Olivenöl	0,020 kg
Salz	
Pfeffer	
Schwarze Bohnen-Salat	0,200 kg

Die schwarzen Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen, mit frischem Wasser aufgießen und Bohnen wie auf der Packung angegeben kochen. Nach dem Abkühlen die Bohnen mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und kräftig abschmecken.

...

Menge für 10 Stück:

Spezial-Softbrötchen mit SWEET AMIGO	10 Stück
Rotkrautsalat	0,350 kg
Süßkartoffel-Pommes	0,200 kg
Weißwürste, paniert	10 Stück
Burger-Sauce	0,250 kg
Schwarze Bohnen-Salat	0,150 kg
Rucola	0,050 kg