

Prinzessin Kichererbse

Grundrezept für Craft-Malzfladen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Speisequark	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>7,300 l</u>
Teigewicht	19,500 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,300 – 0,550 kg
Zwischengare:	ca. 30 Minuten



Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge zum Fladen ausformen, direkt auf bemehlte Abziehapparate setzen und nochmals für ca. 30 Minuten zur Stückgare in den Gärraum geben. Vor dem Schieben die Fladen mit den Fingerspitzen mehrmals eindrücken, mit Wasser abstreichen und mit einer Mischung aus Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Mit etwas Schwaden schieben, den man nicht abziehen lässt.

Backtemperatur:	10 °C über Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	10 – 15 Minuten, je nach Größe

...

Zur Kichererbsen-Mangocreme:

Kichererbsen, Konserve	0,260 kg
TK-Mangostücke	0,100 kg
Kokosmilch	0,050 kg
MELLA-FIX	0,015 kg
Curry	0,010 kg
<u>Salz, Pfeffer, Chili</u>	
Kichererbsen-Mangocreme	0,435 kg

Die Zutaten homogen in der Küchenmaschine mixen.

Belag**Mengen für 4 Ecken:**

Craft-Malzfladen	1 Stück
Kichererbsen-Mangocreme	0,435 kg
Eisbergsalat	0,200 kg
Mangostücke	0,100 kg
Spitzpaprika (Ringe)	0,100 kg

Arbeitshinweise:

- Den Craft-Malzfladen vierteln und einschneiden.
- Die Taschen mit ca. 0,100 kg Kichererbsen-Mangocreme bestreichen.
- Eisbergsalat, Mangostücke und Paprikaringe einstreuen und zusammenklappen.