

Twister mit Tomaten-Grünkern-Füllung mit VEGRAIN GRÜNKERN SNACK, LIEVITO MADRE PANE und BACKEXTRAKT



Tomaten-Grünkern-Füllung:

Dosentomaten, gehackt	0,600 kg
Wasser	0,600 l

VEGRAIN GRÜNKERN SNACK	0,600 kg
Gesamtgewicht	1,800 kg

Verarbeitungshinweise: Tomaten und Wasser aufkochen und VEGRAIN GRÜNKERN SNACK unterrühren.

Teig:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Vegane Margarine	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,600 kg
Scherbeneis	1,600 kg
Wasser, ca.	3,150 l
Gesamtgewicht	16,150 kg

Knetzeit: 3 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 23 °C

Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	wie gewünscht
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Je kg Teig 0,250 – 0,300 kg Ziehfett mit drei einfachen Touren einziehen. Zwischen den einzelnen Touren den Teig 10 Minuten entspannen lassen und anschließend auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von ca. 20 cm ausrollen. Auf eine Hälfte die Tomaten-Grünkern-Füllung aufstreichen und mit der anderen Hälfte des Teiges zusammenlegen. Auf die Oberfläche getrocknete mediterrane Kräuter aufstreuen, in 2 cm breite Streifen schneiden und gegeneinander verdrehen. Auf Bleche absetzen und nach der Stückgare mit Dampf backen.
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, mit Dampf
Backzeit:	12 – 15 Minuten