

Vegane Snackfladen mit LIEVITO MADRE TRIO, IREKS-VOLLSAUER, CRAFT-MALZ und VEGRAIN GRÜNKERN SNACK



Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,300 kg
CRAFT-MALZ	0,300 kg
Vegane Margarine	0,050 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	7,300 l
Gesamtgewicht	18,670 kg

Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu Teigballen rund stoßen. Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund schleifen. Die Teiglinge auf Dielen ablegen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss auf eine Stärke von 3,5 mm ausrollen, stippen, etwas länglich gezogen auf Dielen absetzen und in die Gärverzögerung geben.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C



Menge für 50 Stück

Belag:

Dosentomaten, gehackt	0,420 kg
Wasser	0,910 l
VEGRAIN GRÜNKERN SNACK	0,700 kg
<u>Kräuter, frisch, fein gehackt</u>	<u>q.s.</u>
Gesamtgewicht	2,030 kg

Einwaage: 0,040 kg

Grillgemüse (Paprika und Zucchini) 1,000 – 1,500 kg

Verarbeitungshinweise: Tomaten und Wasser aufkochen und VEGRAIN GRÜNKERN SNACK unterrühren. Die Kräuter nach dem Abkühlen unter die Masse rühren. Anschließend mit einer Flachtülle aufdressieren, jeweils 0,020 – 0,030 kg Grillgemüse darauf verteilen und ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 270 °C, ohne Dampf

Backzeit: 5 – 7 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.