

Vegane Snacks

mit Tomaten-Grünkern-Füllung

mit LIEVITO MADRE PANE und VEGRAIN GRÜNKERN SNACK



Veganer Teig:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Vegane Margarine	0,700 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	16,300 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei ca. 5 °C

Zwischengare: ca. 60 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg vegane Ziehmargarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig ca. 60 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den laminierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,8 mm ausrollen. Anschließend in 10 cm breite Streifen schneiden, die Füllung mittig aufdressieren, zusammenlegen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die Streifen einfrieren. Die gefrorenen Teigstreifen laugen, mit Sesam bestreuen, antauen lassen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Im Anschluss backen.

Stückgare: ca. 90 Minuten

Backtemperatur: 210 – 220 °C

Backzeit: 13 – 15 Minuten



Menge für ca. 80 Stück

Tomaten-Grünkern-Füllung:

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

<u>VEGRAIN GRÜNKERN SNACK</u>	<u>0,600 kg</u>
Gesamtgewicht	1,800 kg

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

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