



Vegane Snacks mit Tomaten-Grünkern-Füllung mit VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE und LIEVITO MADRE PANE



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.

Tomaten-Grünkern-Füllung:

VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE	7,500 kg
Dosentomaten, gehackt	7,500 kg
Wasser	5,000 l
Gesamtgewicht	20,000 kg

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Quellzeit: ca. 30 Minuten



Verarbeitungshinweise: Für die Tomaten-Grünkern-Füllung VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE mit Tomaten und Wasser glatt rühren und quellen lassen. Den laminierten Teig auf eine Stärke von ca. 1,9 mm ausrollen. Anschließend in 11 cm breite Streifen schneiden, die Füllung mittig aufdressieren, zusammenlegen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die gefüllten Streifen einfrieren. Die gefrorenen Streifen laugen, mit Sesam bestreuen, antauen lassen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, komplett auftauen lassen und backen.

Stückgare: ca. 90 Minuten

Backtemperatur: 210 – 220 °C

Backzeit: 13 – 15 Minuten

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