

Sesam-Seelen mit LIEVITO MADRE TRIO, BACKEXTRAKT und IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	8,000 l
<u>Sesam, geröstet*</u>	<u>1,000 kg</u>
Gesamtgewicht	20,170 kg

* Den gerösteten Sesam 1 Minute unterlaufen lassen.

Knetzeit: 5 + 10 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 3 Stunden

Teigeinlage: 0,120 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig auf einen befeuchteten Tisch geben, mit feuchten Händen in Stücke teilen und auf mit Backpapier belegte Bleche/Abziehapparate setzen. Im Anschluss mit Sesam bestreuen und nach einer kurzen Entspannungszeit mit Dampf backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: 23 – 25 Minuten