

Sonnenblumenkern-Eck

mit LIEVITO MADRE TRIO und CRAFT-MALZ



| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 8,500 kg |
| Roggenmehl Type 997 | 1,500 kg |
| LIEVITO MADRE TRIO | 0,500 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,200 kg |
| Sonnenblumenkerne | 1,000 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Wasser, ca. | 6,600 l |
| Gesamtgewicht | 18,500 kg |

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg

Zwischengare: 5 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Nach der Zwischengare drei Seiten mit dem Handballen flach drücken und zur Teiglingsmitte einschlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Die Oberfläche mit Wasser benetzen und in Sonnenblumenkernen wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach oben in Tücher einziehen. Nach der Gärverzögerung die Teiglinge



REZEPT SERVICE
RECIPE SERVICE



akklimatisieren lassen, jede Seite einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare:

über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur:

240 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf

Backzeit:

ca. 40 Minuten