

Buchweizen Knusperstange

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50



Rezeptur für 250 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET Buchweizenbrot OS 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg
KOMPLET GMI 3	0,100 kg
Wasser	ca. 6,500 kg

Gesamtteig ca. 17,100 kg

Zum Tourieren:
Ziehmagarine, Platte 2,500 kg

Füllung:
Schinkenwürfel, geräuchert 1,000 kg
Käse, gerieben (Emmentaler) 2,000 kg

Dekor:
Sesamsaat, geschält 1,275 kg
Leinsaat 0,375 kg

Gesamtgewicht ca. 24,250 kg

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: keine

Nach der Teigherstellung Stücke abwägen und mit jeweils 500 g Ziehmagarine 3 einfache Touren einziehen und kurz entspannen lassen.

Teigleinwaage: 3,400 kg

Die eingetourten Teigstücke auf die gewünschte Größe ausrollen.

Teigstärke: ca. 4 mm
Teigbreite: ca. 30 cm

Den ausgerollten Teig anfeuchten, die untere Hälfte des Teiges (ca. 15 cm) mit dem geriebenen Käse (ca. 400 g) und Schinkenwürfeln (ca. 200 g) belegen und zusammenklappen. Anschließend in 4 cm breite Streifen schneiden, nochmals anfeuchten, mit dieser Seite in die Dekormischung drücken (ca. 7g / Stück), gegeneinander verdrehen und auf Lochblechen absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 220 - 240 °C
Backzeit: 18 - 22 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Buchweizenkleingebäck

Aus Gutem das Beste backen!