

Ananas-Schnecken

KOMPLET Hefe Fresh 20

Rezeptur für ca. 25 Stück

Teig:

| | |
|-----------------------|-------------|
| KOMPLET Hefe Fresh 20 | 200 g |
| Weizenmehl Type 550 | 1.000 g |
| Vollei | 280 g |
| Butter | 120 g |
| Hefe | 60 g |
| Wasser | ca. 275 g |
| Gesamtteig | ca. 1.935 g |

Masse:

| | |
|-----------------------|-------|
| KOMPLET Brandmix + Ei | 300 g |
| Wasser, ca. 30 °C | 600 g |
| Gesamtmasse | 900 g |

Fruchtauflage:

| | |
|----------------|---------|
| Ananas, Stücke | 1.000 g |
|----------------|---------|

Dekor:

| | |
|---------------------|-------------|
| Aprikosenmarmelade | 250 g |
| KOMPLET Kiddy Choco | 125 g |
| Gesamtdekor | 375 g |
| Gesamtgewicht | ca. 4.210 g |

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen bei langsamer Geschwindigkeit glatt rühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.



Teigstärke: ca. 2,5 mm

Teigbreite: ca. 40 cm

Den ausgerollten Teig mit der Brandmasse bestreichen und die Ananasstücke aufstreuen.

Einwaage Masse: ca. 900 g

Einwaage Fruchtauflage: ca. 1.000 g

Den Teig von der Längsseite aufrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Gare stellen.

Garzeit: ca. 30 - 40 Minuten

Nach der Gare die Teiglinge kurz abstehen lassen.

Abstezeit nach Gare: ca. 10 Minuten

Nach der Abstezeit im Siedefett abbacken.

Siedefetttemperatur: 170 °C

Backzeit: 3 Min. + 2 Min. + 0,5 Min.

Nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade aprikotieren und mit KOMPLET Kiddy Choco überspinnen.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99