

Gemüseseele

KOMPLET Wurzelkerni 30



Rezeptur für 60 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,070 kg
Gemüsebrühe, gekörnt	0,070 kg
Pfeffer, schwarz, gemahlen	0,010 kg
Wasser	ca. 7,300 kg

Gesamtteig ca. 17,450 kg

Zum Unterkneten:

Maiskörner, Dose	0,750 kg
Karottenstifte, gefroren	0,750 kg
Paprikastreifen, Glas	0,750 kg

Gesamtfüllung 2,250 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne, geschält	0,350 kg
Sesamseed, geschält	0,350 kg
Kürbiskerne, ganz	0,350 kg
Emmentaler, gerieben	0,350 kg

Gesamtdekor 1,400 kg

Gesamtgewicht ca. 21,100 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Die Zutaten zum Unterkneten am Ende der Knetzeit langsam unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 Minuten 2. Stufe
(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in leicht geölte Wannen geben und ruhen lassen.

Teigruhe: 3 - 4 Stunden bei Raumtemperatur



Den Teig nach der Teigruhe auf einen gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten und mit der Dekormischung bestreuen (ca. 23 g pro Stück). Anschließend in längliche Stücke teilen und auf mit Papier ausgelegte Lochbleche legen. Selbstverständlich kann die Gemüseseele wahlweise an den Enden auch gegeneinander verdreht, also in der typischen Wurzelbrotform aufgearbeitet werden.

Teigeinwaage: 150 g bzw. 350 g (ergibt 140 Stück bzw. 60 Stück)

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: keine

Nach 5 - 10 Minuten die Backtemperatur reduzieren.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 26 Minuten (150 g Teigeinwaage)
ca. 35 Minuten (350 g Teigeinwaage)

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck (150 g Teig)
Weizenbrot (350 g Teig)

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