

WURZELKERNI Classic mit WURZELKERNI 30

KOMPLET WURZELKERNI 30

Hauptteig

WURZELKERNI 30	3.000 g
Weizenmehl, Type 550	7.000 g
Hefe	30 g
Wasser	8.000 g
Gesamt Hauptteig	18.030 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geröstet	300 g
Sesamsaat, geschält, hell	200 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 15 Minuten im langsamen Gang

15 - 25 Minuten im Schnellgang

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur: ca. 24 ° C

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigruhe: 18 - 22 Std. bei 7 ° C 75% r.F.

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, mit den Saaten bestreuen und in längliche Stücke teilen.

Einwaage: 0,350 kg

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und gut bemehlt auf Abziehapparate setzen.



Stückgare: keine

Danach ohne Gare direkt mit Schwaden abbacken. Nach ca. 5 - 10 Minuten die Backtemperatur reduzieren.

Backtemperatur: ca. 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Aus Gutem das Beste Backen!

