

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!

