

WURZELKERNI Brötchen, 65 g 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: 15 Min. in der 1. Stufe

15 Min.- 25 Min 2. Stufe

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen).

Teigtemperatur: ca. 24 °C

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

Teigruhe: 3 - 4 Std. bei
Raumtemperatur (23 - 24 °C)

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, mit den Saaten bestreuen; der Länge nach (3 - 4 cm) teilen, in ca 80 g schwere Teigstücke abwiegen, auf vorbereitete Bleche setzen und mit Schwaden abbacken.

Einwaage: ca.80 g

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.

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 21 - 25 Minuten.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!