

Senfstangen

KOMPLET PAN DORO
Teig

PAN DORO	10.000 g
Hefe	300 g
Senf, gekörnt	500 g
Senfsaat	1.000 g
Wasser	6.600 g
Gesamt Teig	18.400 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	500 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:
langsamen Gang

6 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht rundwirken und kurz entspannen lassen.

Teigeinwaage:

Anschließend die Teiglinge länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Sesamsaat wälzen, auf Gärgutträger oder Baguettebleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:
r.F.

Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate setzen, mehrfach schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.



Backtemperatur:

Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!