

Quark-Herzen, 500 g mit SECHSKORN

KOMPLET SECHSKORN

Teig

SECHSKORN	10.000 g
Hefe	200 g
Speisequark, Magerstufe 2,0%	1.500 g
Wasser, ca.	4.800 g
Gesamt Teig	16.500 g

Dekor

Haferflocken	800 g
Gesamt Dekor	800 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit: (im Spiralknetzer): ca. 5 Minuten 1. Stufe

ca. 5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken, kurz entspannen lassen und anschließend zur Mitte hin so verjüngen, dass zwei dicke Enden entstehen.

Die Teigstücke anfeuchten und in Haferflocken drücken.

Danach die Teigenden nach oben zusammendrücken, die Mitte spitz nach unten zusammendrücken so dass eine Herzform entsteht und auf Lochbleche absetzen.

Teiginwaage: ca. 600 g pro Stk.

Dekor: ca. 30 g pro Stk.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.



Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

