

Feigenstange, 330 g

KOMPLET WURZELBROT 20

Teig

WURZELBROT 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hefe	100 g
Wasser	8.000 g
Gesamt Teig	18.100 g

Gesamtteig

Gesamt Gesamtteig 0 g

zum Unterkneten

Feigen, getrocknet	2.700 g
Gesamt zum Unterkneten	2.700 g

Gesamtfüllung

Gesamt Gesamtfüllung 0 g

Dekor

Kürbiskerne, ganz	850 g
Gesamt Dekor	850 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Teig verarbeiten.
Die Feigen grob zerkleinern und am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale):

15 Minuten in der 2. Stufe (Der Teig muß sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur:

Den Teig nach dem Knetprozess in leicht geölte
Wannen geben und ruhen lassen.

Teigruhe:

Den Teig nach der Teigruhe auf einen gut bemehlten
Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, und mit den
Kürbiskernen bestreuen.



Anschließend in längliche Stücke teilen und auf mit
Papier ausgelegte Lochbleche legen.

Teigeinwaage:

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken
Stückgare:

Backtemperatur:

Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!

