

Käse-Tomato-Stange, 75 g

KOMPLET WURZELBROT 20

Teig

WURZELBROT 20	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
TOMATO SNACK 2X2,5 KG	1.000 g
Salz	80 g
GMI 3	250 g
Hefe	280 g
Wasser, ca.	6.000 g
Gesamt Teig	17.610 g

Dekor

Gouda, gerieben	1.500 g
Gesamt Dekor	1.500 g

Verarbeitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

langsamen Gang

ca. 6 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Anschließend den Teig verwiegen und entspannen lassen.

Teiginwaage:

Ballengare:

Nach der Ballengare die Teigstücke mit der Teigteilmaschine rund wirken und zu Stangen aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in geriebenen Gouda (etwa 7 g pro Stück) wälzen. Anschließend auf mit Backtrennpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.



Stückgare:
r.F.

Nach der Gare schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com