

Käseschnecken mit DREISAAT

KOMPLET DREISAAT

Teig

DREISAAT	10.000 g
Hefe	500 g
Wasser	5.500 g
Gesamt Teig	16.000 g

zum Einziehen

Ziehmargarine, Platte	3.000 g
Gesamt zum Einziehen	3.000 g

Dekor

Emmentaler, gerieben	1.250 g
Paprika, edelsüß	40 g
Gesamt Dekor	1.290 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit: (im Spiralkneter): ca. 3 Minuten im langsamen Gang
ca. 6 Minuten im Schnellgang
Teigtemperatur: ca. 24 ° C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen, mit der Ziehmargarine tourieren und anschließend ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 3200 g / pro Stk.
Ziehmargarine: ca. 600 g / pro Stk.
Touren: 3 einfache Touren
Teigruhe: ca. 20 Minuten

Den Teig nach dem Tourieren mit der Ausrollmaschine auf ca. 55 cm Breite und 2,5 - 3 mm Dicke ausrollen, anfeuchten, mit etwa der Hälfte der Käse - Paprika - Mischung bestreuen und wie üblich zu Schnecken aufarbeiten.
Anschließend in Käse - Paprika - Mischung oder wahlweise nur in Käse drücken, auf mit Backpapier belegte Lochbleche setzen und auf Gare stellen.



Stückgewicht: ca. 95 g / pro Stk.
Stückgare: ca. 60 Minuten bei 30 ° C und 70 % r.F.

Die Teiglinge bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 ° C
Backzeit: 19 - 22 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

