

Mais-Karotten-Brötchen mit BAGUETTE PREMIUM 10

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Quellstück

| | |
|-----------------------------|---------|
| Sonnenblumenkerne, geröstet | 1.000 g |
| Wasser | 800 g |
| Gesamt Quellstück | 1.800 g |

Teig

| | |
|----------------------|----------|
| BAGUETTE PREMIUM 10 | 1.000 g |
| Weizenmehl, Type 550 | 9.000 g |
| Gemüsemais, (Dose) | 1.500 g |
| Speiseöl | 300 g |
| Hefe | 300 g |
| Wasser, ca. | 5.000 g |
| Gesamt Teig | 17.100 g |

zum Unterkneten

| | |
|--------------------------|---------|
| Karottenstifte, gefroren | 1.500 g |
| Gouda, gerieben | 500 g |
| Gesamt zum Unterkneten | 2.000 g |

Dekor

| | |
|-------------------|---------|
| Kürbiskerne, ganz | 600 g |
| Gouda, gerieben | 1.200 g |
| Oregano | 30 g |
| Gesamt Dekor | 1.830 g |



Aus Gutem das Beste backen!

Mais-Karotten-Brötchen mit BAGUETTE PREMIUM 10

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Verarbeitung:

Die gerösteten Sonnenblumenkerne mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 60 Minuten

Aus allen Zutaten des Teiges mit dem Quellstück einen Teig herstellen. Zum Schluss der Knetzeit die aufgetauten Karottenstifte und den geriebenen Käse kurz unter den Teig kneten und diesen ruhen lassen.

Knetzeit: 3 Minuten in der 1. Stufe

6 Minuten in der 2. Stufe

(Abhängig von Teiggröße und Knetsystem. Teige gut auskneten)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2100 g (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare in beliebiger Form abpressen, anfeuchten und in die Dekormischung drücken. Die Teiglinge auf Backbleche absetzen, auf Gare stellen und mit ca. 3/4 Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: ca. 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 18 Minuten

MEISTERTIPP:



Die TK-Karottenstifte vor der Verarbeitung auftauen und ohne die Auftauflüssigkeit verarbeiten.

Aus Gutem das Beste backen!

