

Frühjahrskracher mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Teig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	5.200 g
Gesamt Teig	15.600 g

Zum Tourieren

Ziehmarгарine, Platte	4.000 g
Gesamt Zum Tourieren	4.000 g

Füllung

Käse, gerieben (Emmentaler)	2.000 g
Schinkenwürfel, geräuchert	2.000 g
Gesamt Füllung	4.000 g

Dekor

Maisgrieß	800 g
Gesamt Dekor	800 g



Aus Gutem das Beste!



info@komplet.com
www.komplet.com

Frühjahrskracher mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Einwaage: ca. 3,900 kg

Nach dem Verwiegen, die Teigstücke mit Ziehmargarine tourieren.

Einwaage Ziehmargarine: ca. 1,000 kg pro Teigstück

Touren: drei einfache Touren

Den Teig anschließend ausrollen und auf dem Arbeitstisch ausbreiten.

Breite: ca. 36 cm

Stärke: ca. 3 mm

Mit Wasser befeuchten und die Hälfte mit der Schinken-Käse-Füllung bestreuen.

Einwaage Füllung: ca. 1,000 kg pro Teigstück

Anschließend überklappen, Ober- und Unterseite befeuchten und mit Maisgrieß / Maisgranulat bestreuen.

Nun in Streifen von etwa 3 cm x 18 cm einteilen und schneiden. Diese Streifen an den Enden gegeneinander verdrehen, auf mit Papier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.

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



Anschließend mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C
(Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 - 21 Minuten

MEISTERTIPP:

Als Dekor kann auch eine Sesam-Mohn-Mischung genommen werden.

Aus Gutem das Beste!



info@komplet.com
www.komplet.com