

Unser Nussiges, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

KOMPLET UNSER KÖRNIGES

Teig

| | |
|---------------------|----------|
| UNSER KÖRNIGES | 10.000 g |
| Walnusskerne, Bruch | 2.000 g |
| Salz | 250 g |
| Honig | 800 g |
| Speiseöl | 800 g |
| Wasser, ca. 30°C | 9.000 g |
| Gesamt Teig | 22.850 g |

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit: (Spirale) ca. 10 Minuten, 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: keine

Die Teiglinge sofort nach der Teigbereitung wiegen, leicht in Form bringen und in vorbereitete Backkästen bzw. Backformen einlegen und gleichmäßig, kräftig flachdrücken.

Einwaage: ca. 500 g

Backformen: L 10 x B 10 x H 8 cm

Dosenbackform: Ø 9 x H 12,5 cm

EASY BACKFORM: L 10 x B 8 x H 6 cm

Quellzeit: mindestens 60

Minuten bis maximal 4 Stunden

Nach der Quellzeit mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: ca. 200 °C anbacken,
nach 30 Minuten auf 170 °C fallend

Stikkenofen: ca. 170 °C anbacken,
nach 30 Minuten auf 150 °C fallend



Zug: nach 60 Minuten den
Zug ziehen

Backzeit: ca. 100 - 120 Minuten

Kerntemperatur: min. ca. 97 °C

Meistertipp:

Bei Verwendung der EASY - BACKFORMEN die Backtemperaturen in den jeweiligen Backphasen um 10°C reduzieren.

Bei der Herstellung größerer Teige sollte die Schüttwassertemperatur um etwa 5 °C reduziert werden um eine ideale Verarbeitung über einen längeren Zeitraum zu ermöglichen.

Die fertigen Gebäcke vor dem Verkauf gut auskühlen lassen und NICHT im Folienbeutel verpacken.

Aus Gutem das Beste backen!

