

# Wurzelkerni, 350 g mit WURZELKERNI 30

## KOMPLET WURZELKERNI 30

### Hauptteig

WURZELKERNI 30	3.000 g
Weizenmehl, Type 550	7.000 g
Hefe	60 g
Wasser	8.000 g
<b>Gesamt Hauptteig</b>	<b>18.060 g</b>

### Dekor

Sonnenblumenkerne, geröstet	300 g
Sesamsaat, geschält, hell	200 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>500 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 15 Minuten im langsamen Gang

15 - 25 Minuten im Schnellgang

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur: ca. 24 ° C

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigruhe: ca. 3 - 4 Std. bei Raumtemperatur (ca. 23 - 24 ° C)

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, mit den Saaten bestreuen und in längliche Stücke teilen.

Einwaage: 0,350 kg

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und gut bemehlt auf Abziehapparate setzen.



Stückgare: keine

Danach ohne Gare direkt mit Schwaden abbacken. Nach ca. 5 - 10 Minuten die Backtemperatur reduzieren.

Backtemperatur: ca. 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: ca. 35 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

