

Joghurt-Hafer-Spitz mit JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

KOMPLET JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

Teig

JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35	3.500 g
Weizenmehl, Type 550	6.500 g
Speiseöl	200 g
Honig	300 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	5.800 g
Apfelstücke, (Dosenfrüchte)	1.600 g
Aprikosen, getrocknet, geschwefelt	1.000 g
Cranberry, Trockenfrüchte	1.400 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	1.000 g
Gesamt Teig	21.700 g

Dekor

Haferflocken	750 g
Cornflakes	750 g
Gesamt Dekor	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Trockenfrüchten und den Nüssen, zu einem Teig verarbeiten.

Die Apfelstücke, Trockenfrüchte und Nüsse zum Ende der Knetzeit auf Stufe 1 gut unterlaufen lassen.

Knetzeit: (Spirale):	ca. 3 Minuten 1. Stufe
	ca. 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24° C
Teigruhe:	ca. 20 - 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teiginwaage:	2400g (30 - er Presse)
--------------	-------------------------



Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine rund wirken. Die Teiglinge danach lang stoßen mit Wasser anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, auf vorbereitete Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 - 45 Minuten bei 32° C, und 70 % r.F.

Dekor: ca. 5 g pro Stk.

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: 230°C fallend auf 200°C

Backzeit: ca. 20-23 Minuten

Etwa 5 Minuten vor Backzeitende den Zug öffnen.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!