

Kartoffel-Buchteln SOFT PAN 40, Ø 14 cm

KOMPLET SOFT PAN 40

Teig

SOFT PAN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Olivenöl	400 g
Hefe	400 g
Wasser	5.600 g
Gesamt Teig	16.400 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	350 g
Leinsaat	350 g
Gesamt Dekor	700 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: (Spirale) 2 Minuten 1. Stufe

4 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.

Teigeinwaage: 1,500 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Anschließend die Ballen abpressen und rund wirken.

Die Teiglinge anfeuchten, jeweils 5 Stück in vorbereitete Ringe, Ø 14 cm, einlegen, wobei der mittlere Teigling ohne Dekor und die 4 äußeren in die Dekormischung gedrückt werden. Nach der Gare mit etwas Schwaden abbacken
Stückgare: ca. 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten



MEISTERTIPP:

Für eine herzhaftere Variante können Knoblauchgranulat und Paprikapulver der Dekormischung hinzugegeben werden. Alternativ zu den 14 cm-Ringen können die PAPIER-BACKFORMEN MBB 170/35 verwendet werden. Hier werden 6 Teiglinge pro PAPIER-BACKFORMEN MBB 170/35 benötigt.

Aus Gutem das Beste backen!

