

Schlemmer Gewürz-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

KOMPLET Hefeteig Premium 10 1.150 g
Grundrezeptur Schnecken, dunkel

Grundrezeptur Schnecken, dunkel

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Zucker	1.600 g
Kakaopulver	800 g
Butter, weich	1.250 g
Hefe	800 g
Vollei	1.000 g
Wasser	ca. 4.300 g

Gesamtteig ca. 20.750 g

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe/8 Minuten 2. Stufe

Füllung

KOMPLET Creme Tango	130 g
KOMPLET Mandelfüllung	100 g
Lebkuchengewürz	10 g
Rohrzucker, braun	80 g
Zuckerrübensirup	15 g
Vollei	35 g
Wasser	210 g
Butter, weich	125 g

Gesamtfüllung 705 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre	120 g
KOMPLET Magic Fondant	120 g

Gesamtdekor 240 g

Gesamtgewicht 2.095 g

Aus Gutem das Beste backen

Schlemmer Gewürz-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 55 x 50 cm ausrollen.

Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen und auf ca. 63 cm aufrollen.

Teigeinwaage:	ca. 1.150 g
Rührzeit Füllung:	ca. 3 Minuten
Quellzeit Füllung:	ca. 10 Minuten
Einwaage Füllung:	ca. 700 g

In ca. 4,5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	ca. 185 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken apricotieren, mit Fondnat aus **KOMPLET Magic Fondant** nach betrieblichen Vorgaben dünn glasieren.

MEISTERTIPP:

Für eine gleichmäßige Aufarbeitung der Schnecken empfiehlt es sich, den Hefeteig vor der Weiterverarbeitung zu laminieren.

Die Gebäcke lassen sich auch mit allen anderen **KOMPLET**-Produkten für Hefeteige herstellen.

Weitere feine Schnecken Rezepturen finden Sie hier:



Aus *Autumn's Beste back*



info@komplet.com
www.komplet.com