

Herzhafte Schnecken

KOMPLET Soft Pan 40

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
SOFTER WEIZENKLEINGEBÄCKE MIT
MEDITERRANEM CHARAKTER.



Aus Gutem das Beste backen!



Grundrezeptur Schnecken

KOMPLET Soft Pan 40

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
SOFTER WEIZENKLEINGEBÄCKE MIT
MEDITERRANEM CHARAKTER.



Grundrezeptur Schnecken

Teig:

KOMPLET Soft Pan 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Butter, kalt	200 g
Zucker	200 g
Hefe	400 g
Wasser	4.600 g
Gesamtteig	15.400 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe, gekühlt: ca. 15 Minuten

QR CODE SCANNEN ZU WEITEREN
SCHMACKHAFTEN REZEPTUREN
MIT **KOMPLET Soft Pan 40**



Schnecken nach Elsässer Art

KOMPLET Soft Pan 40



Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Soft Pan 40

Grundrezeptur Schnecken	1.200 g
-------------------------	---------

Füllung

KOMPLET Creme Bechamel	150 g
------------------------	-------

Vollei	70 g
--------	------

Milch	500 g
-------	-------

Gesamtfüllung	720 g
---------------	-------

Zum Aufstreuen

Röstzwiebeln	80 g
--------------	------

Zwiebeln, gefroren, gehackt	80 g
-----------------------------	------

Schinkenwürfel, geräuchert	125 g
----------------------------	-------

Gesamt zum Aufstreuen	285 g
-----------------------	-------

Dekor

Käse, gerieben (Emmentaler)	140 g
-----------------------------	-------

Gesamtgewicht	2.345 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Den Teig laut Grundrezeptur herstellen und kühlen. Alle Zutaten der Füllung verrühren und quellen lassen.

Rührzeit Füllung:	ca. 2 Minuten
--------------------------	---------------

Quellzeit:	ca. 10 Minuten
-------------------	----------------

Den Teig nach der Teigruhe auf ca. 50 x 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen und den restlichen Zutaten bestreuen.

Anschließend auf ca. 63 cm aufrollen und in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden.

Jeweils 7 Schnecken auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:	ca. 1.200 g
----------------------	-------------

Einwaage Füllung:	ca. 720 g
--------------------------	-----------

Einwaage Auflage:	ca. 285 g
--------------------------	-----------

Menge pro Blech:	7 Stück
-------------------------	---------

Garzeit:	ca. 60 Minuten
-----------------	----------------

Bei voller Gare mit geriebenem Käse bestreuen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
------------------------	------------

Backzeit:	ca. 25 – 30 Minuten
------------------	---------------------

Schnecken nach Italienischer Art

KOMPLET Soft Pan 40



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig	
KOMPLET Soft Pan 40	
Grundrezeptur Schnecken	1.200 g
Füllung	
KOMPLET Creme Bechamel	180 g
Vollei	75 g
Milch	470 g
KOMPLET Tomato Snack	75 g
Gesamtfüllung	800 g
Zum Aufstreuen	
Olivens, grün, gehackt	170 g
Champignons, (Dose)	100 g
Gesamt zum Aufstreuen	270 g
Dekor	
Sesamsaat, geschält, hell	20 g
Gesamtgewicht	2.290 g

Verarbeitung:
Den Teig laut Grundrezeptur herstellen und kühlen.
Alle Zutaten der Füllung verrühren und quellen lassen.

Rührzeit Füllung: ca. 2 Minuten
Quellzeit: ca. 10 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe auf ca. 50 x 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen und mit den Oliven und Champignons gleichmäßig bestreuen. Anschließend auf ca. 63 cm aufrollen und in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden. Jeweils 7 Schnecken auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: ca. 1.200 g
Einwaage Füllung: ca. 800 g
Einwaage Auflage: ca. 270 g
Menge pro Blech: 7 Stück
Garzeit: ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Sesamsaat bestreuen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Spinatschnecken

KOMPLET Soft Pan 40



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig	
KOMPLET Soft Pan 40	
Grundrezeptur Schnecken	1.200 g
Füllung	
Zwiebeln, gefroren, gewürfelt	100 g
Blattspinat, gefroren	450 g
Sahne, flüssig	100 g
Vollei	200 g
KOMPLET Saftbinder	40 g
Zucker	5 g
Muskat, gemahlen	1 g
Salz	9 g
Pfeffer, schwarz, gemahlen	3 g
Knoblauchgranulat	1 g
Gesamtfüllung	909 g
Zum Aufstreuen	
Käse, gerieben (Emmentaler)	200 g
Gesamtgewicht	2.309 g

Verarbeitung:
Den Teig laut Grundrezeptur herstellen und kühlen. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 50 x 40 cm ausrollen.
Für die Füllung die Zwiebeln in der Pfanne andünsten. Anschließend mit dem Spinat, den restlichen Zutaten und dem **KOMPLET Saftbinder** verrühren. Die abgekühlte Füllung auf den ausgerollten Teig streichen und auf 63 cm aufrollen.
Danach in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) oder in zwei gefettete Papiereinleger (60 x 10 cm) legen. Im Anschluss die Schnecken mit geriebenem Käse bestreuen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:	ca. 1.200 g
Einwaage Füllung:	ca. 900 g
Menge pro Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten
Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.	
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 25 - 30 Minuten

MEISTERTIPP: KOMPLET Saftbinder muss langsam unter die Masse gerührt werden, um eine Klumpenbildung zu vermeiden.

Tomaten-Käse-Schnecken

KOMPLET Soft Pan 40



Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Soft Pan 40

Grundrezeptur Schnecken 1.200 g

Zum Bestreichen

Olivenöl 30 g

Gewürzmischung

Basilikum, gerebelt 1 g

Oregano 1 g

Sesamsaat, geschält, hell 18 g

Gesamt zum Aufstreuen 20 g

Füllung

Tomatenstreifen, getrocknet, in Öl eingelegt 250 g

Feta - Käse, gewürfelt 250 g

Gemüsemais (Dose) 120 g

Käse, gerieben (Emmentaler) 250 g

Gesamtfüllung 870 g

Gesamtgewicht 2.120 g

Verarbeitung:

Den Teig laut Grundrezept herstellen und kühlen. Nach der Teigruhe auf ca. 50 x 40 cm ausrollen und mit Olivenöl bestreichen. Erst mit der Gewürzmischung bestreuen, anschließend die weiteren Zutaten aufstreuen und auf ca. 63 cm aufrollen. Danach in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) oder in zwei gefettete Papiereinleger (60 x 10 cm) legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: ca. 1.200 g

Einwaage Olivenöl: ca. 30 g

Einwaage Gewürzmischung: ca. 20 g

Einwaage Füllung: ca. 870 g

Menge pro Blech: 7 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

MEISTERTIPP:

Für eine kräftigere Kruste können die Schnecken vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreut werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!