



Pausenweckchen

mit Sultaninen und Sonnenblumenkernen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
(Dinkel)-Hefefeinteig	2,100 kg	2,100	4,200	6,300
eingeweichte Sultaninen	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Sonnenblumenkerne	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Hagelzucker grob	0,080 kg	0,080	0,160	0,240
Hefe	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
21.5.18 14:42	2,700	2,700	5,400	8,100

Erläuterung

3-Rand-Bleche 60/20 (mit Vorstellschiene) mit Butterreinfett fetten, dann die 15 Brötchen im Wechsel mit 2 Stück, dann 1 Stück, wieder 2 Stück, etc. in Reihen einsetzen.

Aufarbeitung

Teigeinlage 1
weitere Angaben

2,700kg

Brötchen rund klieven, rundrum in Wasser anfeuchten

Dekor

Mischung

Sesam-Sonnenblumenkernmischung 1:1

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Bei **sehr voller Gare** einschießen.

Backen

weitere Angaben

Nach dem Backen mit warmer Butter abstreichen und zeitnah vom Blech auf ein Gitter schieben, da die Brötchen am Boden schnell zu schwitzen anfangen.

Variationen

- Wird auch mit Ölkürbiskernen, Schokotropfen, Cranberries, etc. ein tolles Gebäck
- Alternativ auch frei auf dem Blech als runde Brötchen