



Pausenweckchen

mit Nüssen und Trockenfrüchten

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
(Dinkel)-Hefefeinteig	2,100 kg	2,100	4,200	6,300
Mango, getrocknet, Würfel	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Datteln, getrocknet, Würfel	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Apfel, getrocknet, Würfel	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Mandeln, geröstet, gestiftelt	0,130 kg	0,130	0,260	0,390
Haselnüsse, geröstet, halbiert	0,130 kg	0,130	0,260	0,390
Hefe	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
21.5.18 14:39	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.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Bei den getrockneten Früchten unbedingt weiche Ware wählen, die nicht zwingend eingeweicht werden muss. Falls doch, bitte einkalkulieren.

Aufarbeitung

Teigeinlage 1
weitere Angaben

2,700kg

Brötchen rund klieven, rundrum in Wasser anfeuchten

Dekor

Mischung

Dinkel-Crisp grob

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

- Alternativ auch frei auf dem Blech als runde Brötchen