



Pausenweckchen

mit Schokotropfen und Orangeat

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
(Dinkel)-Hefefeinteig	2,240 kg	2,240	4,480	6,720
Schokochunks / -tropfen	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Orangeat 9x9 mm (oder 6x6mm)	0,160 kg	0,160	0,320	0,480
21.5.18 14:41	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

Haferflocken Feinblatt

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Bei **sehr voller Gare** einschließen.

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 oder Schokotropfen ein tolles Gebäck
- Orangeat kann auf bis zu 200g pro Bruch erhöht werden.
- Alternativ auch frei auf dem Blech als runde Brötchen