

LECKERE Bärlauchbrötchen

BAKO

Zutaten

Gesamtmehlmenge: 10.000 g

10.000 g Weizenmehl Type 550

300 g Brötchenbackmittel

200 g Jodsalz

350 g Backhefe

ca. 5.700 g Wasser (TA 157)

Nach dem Kneten:

1.000 g BÄKO-Bärlauch in Öl

Anmerkungen:

Teigtemperatur: 25-26°C
Teigknetung: Spiralknetter
2 Minuten langsam kneten
5 Minuten schnell kneten

Zubereitung

Den aufgetauten BÄKO-Bärlauch in Öl unter den fertigen Brötchenteig* kneten.

*Teigruhe: 10 Minuten
Ballengewicht: 1.760 g
Ballengare: 15 Minuten*

Teigballen pressen, teilen und rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und abdecken.

Nach etwa 10-15 Minuten werden die Teiglinge mit Kartoffelstärke leicht abgestaubt und mit der Hand etwas flachgedrückt. Die Teiglinge werden dann mit einem scharfen Messer zweimal diagonal tief eingeschnitten und mit dem Schnitt nach unten auf die Dielen gelegt.

Gärraum 32°C, 72% rel. Feuchte.

Backen

Bei voller Gare werden die Bärlauchbrötchen auf Backbleche gekippt und mit kräftiger Schwadengabe eingeschossen.

18-20 Minuten bei 230°C backen. Die letzten 2 Minuten mit geöffnetem Zug backen.

Mmmmmh...
Lecker!

* Statt des Brötchenteiges dieser Rezeptur kann auch der betriebsübliche Brötchenteig verwendet werden.