

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.

HANDWERKLICHES Dinkelvollkornbrot

Dinkelsauerteig:

(Temperatur: 28 °C, fallend auf: 23°C; Reifezeit
mind.: 16 Std.)

2.000 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl
1.400 g Wasser (TA 170)
100 g Anstellgut (5%)

3.400 g Dinkelsauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück:

(Stehzeit: 8 Std.)

1.500 g BÄKO Bio Dinkelflocken
3.750 g Wasser (kochend) (TA 350)

5.250 g Brühstück

Brotteig:

(Teigtemperatur: 25°C; Teigruhe: 30 min; Teig-
knetung: 12 - 15 Min. langsam kneten evtl. noch

1 Min. schnell kneten)

3.400 g Dinkelsauerteig

5.250 g Brühstück

6.500 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl

200 g Meersalz ohne Antback

200 g BÄKO Bio Zuckerrübensirup

100 g Hefe

ca. 3.000 g Wasser (TA 182)

18.650 g Gesamtteig

Gesamtmehlerzeugnisse:

85%
BÄKO-Bio Dinkelvollkornmehl
oder Dinkelvollkornmehl

15%
BÄKO-Bio Dinkelflocken
oder Dinkelflocken

BÄKO

Aufarbeitung:

Die Teiglinge, nach dem Abwiegen, rund und lang wirken, in BÄKO-Bio Dinkelflocken wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen legen.

Endgare: 60-90 Min. bei 32°C und 72% rel. Feuchte

Backen:

Ofentemperatur: 240°C auf
200°C fallend

Schwadengabe: normal

Zug anfangs geschlossen

Backzeit: ca. 50-55 Min.



BOWL MIT Mini-Mozzarella

Zutaten

- 60 g Mischsalat
- 1/2 Kugel Couscous Salat
- 1/2 Kugel Bruschetta
- 1 EL Melonenwürfel
- 8 Kugeln GOLDSTEIG Mozzarella Bambini
- 1 EL Edamame geröstet mit Sesam
- 2 g Amarant gepoppt
- 2 g Schnittlauch

Zubereitung

Den Mischsalat in eine Bowl geben darauf den Couscous Salat mit einem Eisportionierer 1/30 verteilen und die restlichen Komponenten rings herum anrichten, geröstete Edamame in die Mitte geben. Amarant gepoppt und Schnittlauch darüber streuen
Dazu Salatdressing nach Wahl reichen.

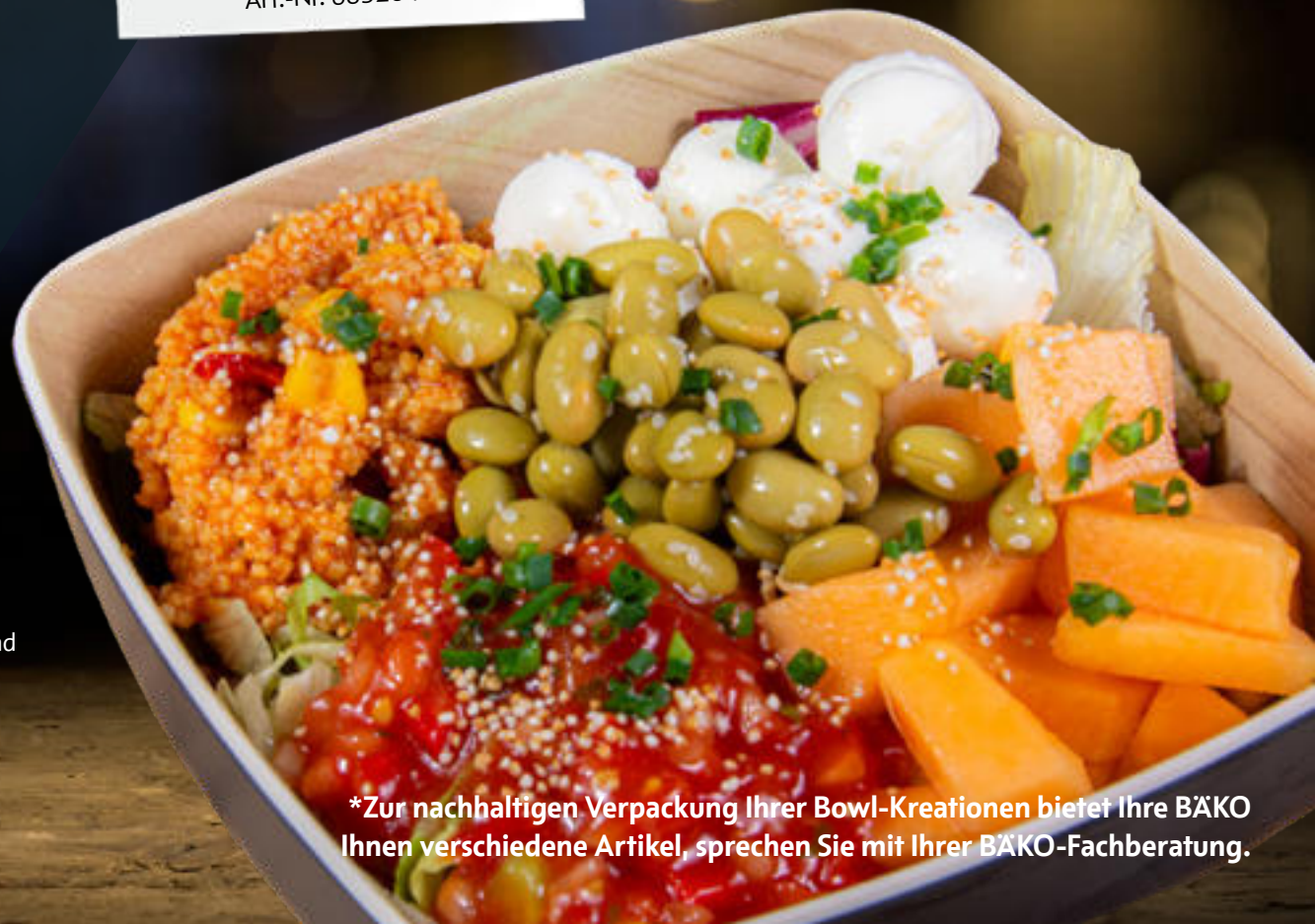
Unsere Produkt Tipps:

GOLDSTEIG Mozzarella 45%,
Bambini-Kugeln 8g, 1kg Eimer
Art.-Nr. 504271

Eisportionierer 1/30
Art.-Nr.: 885454

Bowl rund mit Deckel, 1100 ml
Art.-Nr.: 685122
Mehrweg Menübox/Bowl, 1.130 ml
Art.-Nr. 685284 - *

BÄKO



*Zur nachhaltigen Verpackung Ihrer Bowl-Kreationen bietet Ihre BÄKO Ihnen verschiedene Artikel, sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung.

ÜBERBACKENES BROT mit Tomate & Mozzarella

Zutaten

1 Brotscheibe

40 g MERTENS Doppelrahmfrischkäse

6 Tomatenscheiben

6 GOLDSTEIG Mozzarellascheiben

1 g Italienische Kräutermischung

5 g Pesto

2 Basilikum Blätter

Zubereitung

Die Brotscheibe mit Frischkäse bestreichen und die Mozzarella- und Tomatenscheiben abwechselnd auflegen.

Die italienische Kräutermischung und das Pesto darüber verteilen und nach dem Backen mit den frischen Basilikumblättern garnieren.

Backzeit: ca. 6 Min. bei 180 °C

Unsere Produkt Tipps:

MERTENS
Doppelrahmfrischkäse 70%,
10 kg Eimer, Art.-Nr. 506376

GOLDSTEIG
Mozzarella 45 %
Scheiben 20g, 2x250g Packung,
Art.-Nr. 503410

BAKO

