

Bierige Speck-Käse-Weckerl

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für ca.200 Stück

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht	16.300 g
-------------	----------

Zum Belegen:

Bauchspeck würzig
Käse gerieben

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
5 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufpresen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen.

Teigeinwaage: 80 g / 2.400 g
(30er Wirksteller)

Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu Flecken formen. Mit drei Scheiben würzigem Bauchspeck einrollen, mit geriebenem Käse bestreuen, drei Mal schräg einschneiden und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 Minuten

Nach der Gare die Speck-Käse-Weckerl mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

