

Laugen-Bierspitz

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 200 Stück à ca. 65 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Öl	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	4.500 g

Teiggewicht	16.100 g
-------------	----------

Natronlauge 3 – 5 %

Zum Bestreuen:

Sesam
Brezelsalz

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 6 Minuten 1. Gang
4 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

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

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

Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangen formen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 Minuten

Nach der Stückgare die Stangerl kurz absteifen lassen. Anschließend für wenige Sekunden in eine 3 – 5 %ige Natronlauge tauchen. Danach mit einer Sesam/Brezelsalz Mischung bestreuen, in Längsrichtung einschneiden und ohne Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 16 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

