

# Bärlauchgebäck

## KOMPLET Bärlauchgebäck



### Rezeptur

<b>Kompet Bärlauchgebäck</b>	10,000 kg
Wasser	6,000 kg
Hefe	0,300 kg
<hr/>	
Teigmenge	16,300 kg

### Verarbeitung:

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Minuten 1. Gang 6 Minuten 2. Gang
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Teigeinwaage:</b>	2.100 g , 30 Stk Presse, Weckerl formen
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C mit Schwaden und geschlossener Zug
<b>Backzeit:</b>	16 Minuten
<b>Dekor:</b>	9 Teile Goldkruste 1 Teil Leinsaat

Nach der Teigruhe pressen oder über die Kopfmaschine teilen, Weckerl formen. Mit Wasser bestreichen und in Goldkruste / Leinsaat wälzen. Nach dem Absetzen zweimal einschneiden und bei guter Gare rösch ausbacken.



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at

