



REZEPT



Snäck-Schnäcke

Mit UNIFERM Pane Adria

Snäck-Schnäcke

Rezept für ca. 300 Stück à 70 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 18002

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Snackteig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Pane Adria	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Wasser, ca.	6,200 kg

GESAMT: 17,750 kg

Pikante Füllung:	Pesto, grün	3,000 kg
	Weizenmehl Type 550	0,600 kg
	Vollei	0,300 kg

GESAMT: 3,900 kg

Dekor:	Gouda, gerieben	2,000 kg
---------------	-----------------	----------

- Teigstücke zu 1,800 kg abwiegen und nach der Teigruhe ausrollen (4 mm, 35 cm breit).
- Die pikante Füllung auf den Teigbahnen verteilen und den Teig dann stramm einrollen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage:	1,800 kg
Stückgare:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 16 Min.
Backtemperatur:	ca. 220 °C (15 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Mit vollem Schwaden backen. Zug 2 Min. vor Schluss öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

- Den Teigstrang dann in 2 cm breite Stücke schneiden und flach auf mit Backpapier ausgelegte Eurobleche legen.
- Auf die Oberfläche den Käse aufstreuen und dann die Teiglinge auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit vollem Schwaden schieben.

Tip: Natürlich kann alternativ auch rotes Pesto eingesetzt werden, um die Optik zu variieren.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de