



## Bärlauchzungen

**Gesamtmahlerzeugnisse:** 10.000 g  
90% Weizenmehl, Type 550  
10% Roggenmehl, Type 1150



<b>Teigherstellung:</b>	9.000 g	Weizenmehl Type 550
Teigtemperatur: 25 - 26°C	500 g	Roggenmehl Type 1150
<u>Teigknetung: Spiralknetter</u>	900 g	Weinheimer Sauerteig (TA 180)
2 Min. Stufe I	300 g	Brötchenbackmittel
4 Min. Stufe II	200 g	Backmargarine
	200 g	Salz / Jodsalz
Teigruhe: 10 Minuten	400 g	Hefe
Ballengewicht: 1710 g	5.600 g	Wasser (TA 160)
Ballengare: 15 Minuten	17.100 g	Gesamteig
<hr/>		
<b>Bärlauch-Schmandmischung:</b>	6.750 g	Schmand
Den Schmand mit dem	2.250 g	BÄKO Bärlauch in Öl
Bärlauch in Öl glattrühren	9.000 g	Bärlauch-Schmandmischung

**Aufarbeitung:** Teigballen pressen, teilen, rundwirken und ca. 10-15 Minuten angaren lassen. Anschließend die Teiglinge auf die gewünschte Größe ausrollen.

Die einzelnen Teigfladen auf ein Backblech legen und die Bärlauch-Schmandmischung mit einem Esslöffel aufstreichen. Die bestrichenen Zungen können individuell mit Schinkenspeck, Sonnenblumenkernen, Sesam, Kürbiskernen oder Käse garniert werden.

**Endgare:** Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte.  
Ca. 30 Minuten.

**Backen:** Die Teiglinge werden mit Schwaden in den Ofen gebracht.  
Backtemperatur: 230°C  
Backzeit: ca. 15 Minuten