



## Bärlauchbrötchen

**Gesamtmahlerzeugnisse:**  
100 % Weizenmehl

10.000 g



### Brötchenteig:

Teigtemperatur: 25 - 26°C

Teigknetung: Spiralkneter

2 Min. langsam kneten

5 Min. schnell kneten

10.000 g Weizenmehl Type 550

300 g Brötchenbackmittel

200 g Jodsalz

400 g Backhefe

5.700 g Trinkwasser (TA 157)

---

16.600 g Brötchenteig

Den Bärlauch unter den fertig gekneteten Brötchenteig laufen lassen.

1.000 g BÄKO Bärlauch in Öl \*

16.600 g Brötchenteig

---

17.600 g Bärlauchbrötchenteig

Teigruhe: 10 Min.

Ballengewicht: 1.760 g

Ballengare: 15 Min.

### Aufarbeitung:

Teigballen pressen, teilen und rundwirken. Dann werden die Teiglinge von Hand lang gerollt und mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen gesetzt und abgedeckt. Nach etwa 10 bis 15 Minuten werden die Teiglinge mit Kartoffelstärke leicht abgestaubt und mit der Hand etwas flach gedrückt. Die Teiglinge werden dann mit einem scharfen Messer zweimal diagonal tief eingeschnitten und mit dem Schnitt nach unten auf die Dielen gelegt. Die Teiglinge abdecken und vor Verhautung schützen.

### Endgare:

Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte

Die Hefezugabemenge sollte so bemessen sein, dass die Gesamtendgärzeit mindestens 45 Minuten andauert.

### Backen:

Bei voller Gare werden die Bärlauchbrötchen auf Backbleche gekippt und mit kräftiger Schwadengabe eingeschossen.

18 - 20 Minuten bei 230°C backen. Die letzten 2 Minuten mit geöffnetem Zug backen.

\*: Der BÄKO Bärlauch in Öl kann sowohl am Ende unter den fertigen Teig geknetet werden als auch zu Beginn zusammen mit allen Zutaten.

Die empfohlene Zugabemenge beträgt bezogen auf Mehl 8 – 12 % und auf einen Grundteig (z.B. Brötchenteig) 5 – 7 %