

Rezept Gemeinschaftsaktion



Pikantinis Tomate

Rezept-Nr. T 2165

Zutaten für 105 Stück

Quellstück:

JUNG PomCarrée	500 g
Wasser	1.000 g

Teig:

Quellstück	1.500 g
Weizenmehl, Type 550	2.000 g
JUNG frosty-back GOLD	50 g
Hefe	100 g
Wasser, ca.	625 g
Teiggewicht: ca.	4.275 g

Ziehmargarine	1.000 g
---------------	---------

Pikante Quarkfüllung:

Frischquark, mager	1.000 g
Weizenpuder (-stärke)	60 g
Salz	12 g
BÄKO Pfeffer, schwarz	5 g
BÄKO Paprika, edelsüß	5 g
Gesamtgewicht:	1.082 g

Füllung:

BÄKO Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl	650 g
Gouda, gerieben	800 g
Fetakäse, klein gewürfelt	250 g

Dekor:

Zeelandia Mais-Dekor	500 g
-----------------------------	-------

Knetzeit:

Spiralknetter 2 Min. langsam, 5 Min. schnell

TT: 26° C TR: 10 TA: 150

Herstellung:

Stehzeit Quellstück: 30 - 60 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig tourieren (drei einfache Touren). Zwischen den Touren kurz entspannen lassen und anschließend 30 Minuten kühlen. Pikante Quarkfüllung herstellen. Teig der Länge nach auf 30 cm Breite und 4,5 mm Stärke ausrollen und Quarkfüllung aufstreichen. Auf der unteren Hälfte der Länge nach die Tomaten, den Gouda- und Feta-Käse aufstreuen. Die obere Hälfte des Teigbandes auf der unteren auflegen und gut andrücken. Beidseitig mit Wasser bestreichen und in Zeelandia Mais-Dekor drücken.





Pikantinis Tomate

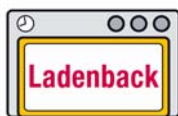
Rezept-Nr. T 2165

In ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese in sich mehrmals drehen, auf Bleche mit Backpapier setzen und bei $\frac{1}{2}$ Gare mit etwas Dampf schieben.



Backtemperatur: 220° C (10° C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 25 Minuten



Als gegart-gefrostete Teiglinge ideal für das Backen im Laden.
Alternative: Gebäcke hell ausbacken, im Ladenbackofen für appetitliche Rösche 1 - 2 Minuten nachbacken und ofenwarm an den Kunden abgeben.