



Mein DinkelGlück Gemüsetaler Rezept für 300 Stück

Rezept-Nr: 2163

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg	kg	€
UNIFERM DinkelSoft	5,000 kg	kg	€
Sonnenblumenöl	0,500 kg	kg	€
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg	kg	€
Wasser, ca.	5,800 kg	kg	€
Füllung			
Kräuterquark	6,000 kg	kg	€
Auflage			
Paprika Mix, gewürfelt	2,500 kg	kg	€
Zucchini, frisch	1,500 kg	kg	€
Möhren, geraspelt	0,750 kg	kg	€
Speisesalz	0,025 kg	kg	€
Pfeffer weiß, gemahlen	0,015 kg	kg	€
Topping			
Gouda, gerieben	1,000 kg	kg	€
Sesamsaat	0,900 kg	kg	€
Gesamtmenge:	29,290 kg	kg	€

Herstellungshinweis:

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Knetung	6 + 3 Min.	
Teigtemperatur	24 °C	
Teigruhe	10 Min.	
Teigeinwaage	0,050 kg	
Zwischengare	5 Min.	
Auflage	Kräuterquark, Gemüse und Käse	
Gärzeit	ca. 40 Min.	
Gärtemperatur	30 °C	
Luftfeuchte	75 %	
Backzeit	15 Min.	
Backtemperatur	220 °C (=15°C unter Brötchenbacktemperatur)	
Schwaden	volle Schwaden	
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	nein	

Aufarbeitung:

- Aus den Teigzutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Nach dem Knetprozess den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe zu 1,500 kg Pressen abwiegen und rundstoßen.
- Nach der Ballengare abpressen und als runde Teiglinge flach rollen (ca. 4,5 mm), anfeuchten und in Sesam drücken
- Mit dem Sesam nach oben auf Bleche mit Papier absetzen, in der Mitte andrücken und einen Tupfen Kräuterquark aufbringen.
- Das gewürfelte Gemüse mit Salz und Pfeffer vermengen und je Taler ca. 0,025 kg auf den Kräuterquark geben, etwas Käse über das Gemüse geben und auf Gare stellen.
- Die Teiglinge bei 3/4 Gare abbacken.
- Mit Schwaden backen und die letzten 4 Minuten den Zug öffnen.
- Gesamtbackzeit ist ca. 15 Minuten.

TIPP:

- Spielen Sie doch einfach mal mit der Gebäckform. Formen Sie die Brötchen rund, länglich oder als Tropfen.

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 974 kJ / 233 kcal

Eiweiß	12,8 g
Kohlenhydrate	28,9 g
davon Zucker	13,8 g
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Ballaststoffe	5,8 g
Natrium	0,6 g
Broteinheiten	2,4 BE