

BACK 
KULTUR



TRADITIONSBACKWAREN

SONNENBLUMENKERN- STANGEN

BAKO


AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesakademie) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



Sonnenblumenkernstangen



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: 100 % Dinkel	10.000 g	----- g	
Vorteig: Dinkelvollkornmehl Hefe Wasser	500 g 5 g 500 g	----- g ----- g ----- g	Zutaten von Hand verrühren. Reifezeit: 16 – 24 Std. bei 4 °C im Kühlschrank
Summe:	1.005 g	----- g	
Brühstück: Dinkelvollkornmehl Wasser	2.000 g 2.500 g	----- g ----- g	Kochendes Wasser über das Mehl geben und gut verrühren.
Summe:	4.500 g	----- g	
Teig: Dinkelmehl T. 630 Vorteig Brühstück Salz Malz Hefe Sonnenblumenkerne, geröstet Wasser	7.500 g 1.005 g 4.500 g 250 g 200 g 80 g 1.000 g 4.200 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetzeit: 8 Min. Stufe 1, 2 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 26 °C
Summe:	18.735 g	----- g	
Dekor: Sonnenblumenkerne	1.000 g	----- g	

Teigruhe: Teig in einer geölten Wanne bei 4 °C im Kühlschrank für 12 – 24 Std. reifen lassen.

Teigeinlage: 160 g

Aufarbeitung: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und 4 x 12 cm große Stücke teilen. Auf einen bestaubten Abziehapparat legen und nach der Gare backen.

Endgare: 20 Min. bei Raumtemperatur

Backen: 240 °C, kräftig schwaden

Backzeit: 26 Min.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit der
Fachberatung Ihrer
BÄKO-Genossenschaft.