

Backanleitung

Spuntino Vegetale

BAKO



Poolish (Weizenvorteig)

- 0,5 kg Les Moulins du Val Dieu Traditon
- 0,5 kg Wasser
- 0,005 kg Hefe

Teig-Zutaten

- 9,5 kg Les Moulins du Val Dieu Traditon
- 1,0 kg Poolish
- 0,22 kg Salz
- 0,12 kg Hefe
- 6,5 kg Wasser
(davon 0,2 kg im 2. Knetgang als „Schüttwasser“ zugeben)

Ergibt 17,32 kg Teig

Anleitung

Aus dem Mehl und 6 Liter Wasser ein Autolyseteig/Nullteig herstellen und ca. 60 min ruhen lassen. Die Hefe mit dem Restwasser aufschlemmen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig auskneten. Das Schüttwasser im Schnellgang unterlaufen lassen.

Knetung: 10 min langsam, 2 – 3 min schnell kneten.

Teigeinlage: 0,14 kg

Teigtemperatur: 24 – 26 °C (betriebsüblich)

Teigruhe

Den fertigen Teig in eine geölte Wanne geben und nach 30 min aufziehen (falten) nach weiteren 30 min den Vorgang wiederholen und anschließend über Nacht bei 3 – 4 °C im Kühlraum ruhen lassen.

Aufbereitung

Die Teigstücke mit 140 g auswiegen und vorsichtig rund formen. Die Stücke 30 min ruhen lassen und vorsichtig zu Fladen ziehen und mit Tomatenpaste bestreichen. Das zuvor gedünstete Grillgemüse und den Schafskäse auflegen und zu an den Enden leicht offenen Taschen formen.



Weitere Rezepturen
Einfach den QR-
Code scannen und
inspirieren lassen.

Backtemperatur: 240 °C anbacken, 230 °C ausbacken

Backzeit: 20 – 25 min

Beleganleitung Spuntino Vegetale

BAKO



Belag-Zutaten (1 Portion)

- 1 Teigfladen
- 20 g Tomatencreme
- 50 g Grillgemüse (gegart)
- 20 g Fetakäse
- etwas Olivenöl zum bestreichen

1



Teigling mit Tomatencreme mittig bestreichen und Grillgemüse mittig aufstreuen

2



Fetakäse in Würfeln aufstreuen

3



Teigfladen oben zuklappen und gut andrücken

4



Untere Seite ebenfalls überschlagen, andrücken und dünn mit Olivenöl bestreichen

5



Gebackenes mediterranes Gebäck in der Snacktheke warm präsentieren