



PAUSENBRÖTLI

Teig	2,100 kg Pausenbrötli Mischung	
	0,060 kg Hefe	
	1,050 kg Wasser	
	<u>0,050 kg</u> Olivenöl	
	3'260 kg Gesamtteig	
	=====	
Knetzeit	min. 8 Minuten langsam 2 Minuten schnell	} Spiralknetter
Teigtemperatur	25° C	
Stockgare	30 - 45 Minuten	
Teigeinlage Bruch	2'700 gr	
Stückgare	nach 20 Minuten mit Kaisersemmelstempel abdrücken dann nach weiteren 15 Minuten Gare einschiessen	
Ofentemperatur	230° C	
Backzeit	ca. 15 Minuten	
Teigherstellung	Mit allen Zutaten einen eher weichen Teig herstellen. Den Teig 1 x aufziehen, Brüche abwägen und aufarbeiten. Die runden Teigteile (90 gr) mit Schluss in Sonnenblumenkerne tauchen, danach mit Kernen nach unten aufs Blech legen. Nach ca 20 Min mit Kaisersemmelstempel oder Weggliholz abdrücken, anschliessend nochmals ca 15 Min. auf Gare stellen Nach 3/4 Gare mit Dampf einschiessen Zug nach halber Backzeit öffnen und goldgelb ausbacken.	
Zusammensetzung	Dinkel, Cashewnüsse, Aprikosen, Leinsamen, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam, Gersten, Salz, Zucker, Guarkernmehl, Kartoffelflocken, Emulgator, Dextrose, Ascorbinsäure, Enzyme	
Allergene	Gluten, Soja, Sesam	

