

Alles frisch.!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## Rezept der Woche: #22 Jägerkruste

### Grundrezept:

6,250kg Weizenmehl Typ 550

3,750kg Pfahnl Multikorn

0,280kg Hefe

4,000kg (ca.) Wasser

1,000kg Joghurt 3,5%

15,280kg (ca.) Gesamtgewicht

**Kneten:** Im Spiralkneter 6 Minuten langsam, 6-7 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 26-27 C°

**Teigruhe:** 10 Minuten

**Teigeinlage:** 2200g pro Presse

**Pressengare:** 10-15 Minuten

**Aufarbeiten:** Teigstücke mit den Sonnenblumenkernen nach unten auf den Rundteller legen und abpressen. Die Oberfläche befeuchten, in Pfahnl-Multikorn drücken und mit den Sonnenblumenkernen nach unten auf die Backbleche ablegen.

**Backen:** Mit guter Gare und reichlich Schwaden schieben. Die letzten 5 Minuten der Backzeit mit geöffnetem Zug ausbacken.

**Backhitze:** 240°C, abfallend

**Backzeit:** 22 - 24 Minuten

**Tip:** Die Brötchen können auch über den Wickler hergestellt werden. Teigruhe von 10 Minuten einhalten.

**Inhaltsstoffliste:** Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenmehl, Weizenmehl, Malzmehl (Weizen, Gerste, teilweise geröstet), Sesam, Speisesalz jodiert, Zucker, Weizenkleber, Weizensauer getrocknet, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Traubenzucker, Säureregulator (Phosphat), Enzym, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

**Zutaten der Brötchen:** Mehl (Weizen, Roggen), Trinkwasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malzmehl (Weizen, Gerste, teilweise geröstet), Sesam, Hefe, Speisesalz jodiert, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren).

**Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:**

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

