

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38391

Snacks / Traiteur



Hopp Schwiiz Fan-Rolle

Bäckerei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'160 g	Hopp Schwiiz	Pistor-Nr. 18758
540 g	Weissmehl, Typ 400	
170 g	Backhefe	
130 g	Butter	
1'300 g	Wasser, kalt	
1'000 g	Butterplatte Maxi	
60 g	Knoblauch	
	Kräuter	

5'360 g	Total Rohmaterialien	Einlage	90 g
- 482 g	9,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	59.6
4'878 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	82 g

Vorbereitung: ca. 150 g der Butterplatte abschneiden. Etwas weich werden lassen und mit Knoblauch (mit der Knoblauchpresse zerkleinert), Kräuter nach Wunsch und Salz mischen. Die 'Knoblibutter' auf die Butterplatte streichen und kühl stellen.

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter:
6-8 Min. im 1. Gang
1-2 Min. im 2. Gang
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24°C.

Herstellung: 3900 g Teig rechteckig (35 x 50 cm) ausrollen, 30 - 45 Minuten tiefkühlen. Inzwischen restlicher Teig mit Lebensmittelfarbe Erdbeerrot einfärben, einpacken und kühl stellen.
Die vorbereitete Butterplatte einschlagen, in kurzen Abständen 3 einfache Touren geben
(Tourierdicke: 10 mm).
Eingefärbter Teig auf die passenden Teig Grössen ausrollen, leicht mit Wasser befeuchten und auf den fertig tourierten Teig legen.
Teig in Plastik einpacken und 60-90 min. im Kühler entspannen lassen

Aufarbeiten: Den Teig auf 3.2 mm ausrollen, Vierecke à 10 x 15 cm schneiden, rote Seite diagonal einschneiden und einrollen.

Stückgare: Herstellung gegart gefrorene Teiglinge
PATT-Prozess bei 95% Luftfeuchtigkeit

Sammelphase		5°C
Gärphase	1.5 h	23°C
Abkühlphase	1.5 h	-3°C
Lagerphase		-18°C

Backen: Richtzeiten Backprogramm Ladenbackofen

1. 3:00 Min	200°C, 0.8 lt Dampf verteilt
2. 4:00 Min	170°C
3. 5:00 Min	165°C
4. 3:00 Min	200°C, Zug geöffnet

Direkte Variante: Die Rollen können auch direkt gegeart und gebacken werden:
Stückgare: 45 - 60 Minuten bei 28°C , 75% Luftfeuchtigkeit
Backen: 220 - 230°C, 14-16 Minuten
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Fertigstellen: Abgekühlt Gebäcke nach Wunsch füllen.