

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38395

Snacks / Traiteur


Schiris Knäcke- Karten mit Hopp Schwiiz

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'600 g	Hopp Schwiiz	Pistor-Nr. 18758
80 g	Quickmilk Magermilchpulver	Pistor-Nr. 18723
90 g	FORNO Delice	Pistor-Nr. 12757
100 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser	ca. 20°C

2'870 g	Total Rohmaterialien	Einlage	26 g
- 1'148 g	40,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1124.0
1'722 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	15 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralkneter 8 - 10 Minuten im 1. Gang, Den Teig kneten, bis er sich vom Kesselrand löst. Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-25°C.
Stockgare:	30 Minuten
Herstellung:	Teig auf 1.5 mm ausrollen, gut stupfen, und auf Bleche mit Silikonpapier abrollen.
Stückgare:	55 - 60 Minuten bei 28°C, 80% Luftfeuchtigkeit
Backvorbereitung:	Mit dem Ruckzuck - Schneider in 'Karten' à 8 x 12 cm schneiden. Mit Eistreiche ansprühen und eingefärbter Sesam oder Schrot aufstreuen.
Backen:	20 Min. im Umluftofen bei 140° C. Nach den abkühlen oder am nächsten Tag nochmals 10 Min. bei 120° C nachtrocknen lassen.