

Kamutbrötchen

mit Quark, Honig, Butter, Vollei und
Sultaninen oder Schokolade



Vorteig :

TA 200
Teigtemperatur : 28 °C
Teigruhe : 20 Minuten

100 g	Hefe
400 g	Dinkelmehl Typ 630
400 g	Wasser
900 g	Vorteig

Teig :

Teigtemperatur : 26°C
Knetzeit : 2 Minuten langsam
4 Minuten schnell
Teigruhe: 5 Minuten
Teigeinlage: 2.570 g
Pressengare: 5 Minuten
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 15 Minuten

900 g	Vorteig
600 g	Kamutvollkornmehl
300 g	Quark
150 g	Honig
90 g	Butter
80 g	Vollei
10 g	Backpulver
20 g	Salz
220 g	Sultaninen oder Schokolade
200 g	Wasser
1g	Vanille, Zitrone
2.571 g	Teig

Herstellung :

Nach der Teigruhe abwiegen,
Pressen rundwirken.
Abpressen und die Teiglinge auf
mit Backpapier belegte Bleche
absetzen. Auf Gare stellen.
Bei voller Gare mit Dampf schieben.
Nach dem Backen heiß Buttern
und in Krokant wälzen.

250 g	Butter (zum Buttern)
-------	------------------------

150 g	Zucker
75 g	Mandeln, gehobelt
225 g	Krokant