

Rezept für 3 Pressen
 Mit Durumweizen und Polish

Kürbis-Schoko-Wölkchen



Gesamtmehlmenge:

3.000 kg Getreidemahlerzeugnisse

Getreidemischungsverhältnis:

70 % Weizenmehl Typ 550
 30 % Durumweizen Typ 1600

Polish :

Teigtemperatur: 24°C
 Reifezeit: 1 – 2 Std. bei Raumtemperatur
 (danach bis zu 20 Std. im Kühlschrank
 möglich)

900 g Weizenmehl, 550
 9 g Hefe
 900 g Wasser
 1.809 g Polish

Herstellung:

Teiglaufzeit: 6 Min. langsam
 5 Min. schnell
 Teigtemperatur: 25 °C
 Teigruhe: 10 Min
 Zwischengare: 10 Min
 Pressengewicht: 2000 g

1.809 g Polish
 1.200 g Weizenmehl Typ 550
 900 g Durumweizen Typ 1600
 375 g Frischquark
 150 g Vollmilchpulver
 60 g Salz
 60 g Malzbackmittel
 180 g Hefe
 150 g Zucker
 1.200 g Wasser ca.
 6.084 g Teig

1850 g Grundteig mit 200 g Schokodrops
 kurz mischen
 und zur Presse formen.
 Die Pressen abpressen, rundwirken
 In Schoko/Kürbiskernmischung drücken
 und auf Backbleche absetzen
 auf Gare stellen, Bei voller Gare mit
 viel Dampf schieben.
 nach dem Backen sofort mit Puderzucker
 besieben und noch mal 3 Minuten
 In den Ofen bei 210 °C
 (Für den Glanz)

900 g Schokodrops
 900 g Kürbiskerne
 1.800 g Schoko/Kürbismischung

Backtemperatur: 210 °C
Backzeit 12- 15 Minuten.