

PurPur Riegel

Teig:

1,000 kg	PurPur Mix
0,500 kg	Weizenmehl 550
0,500 kg	Roggenmehl
ca. 1,300 kg	Wasser
0,090 kg	Hefe
0,025 kg	Salz
0,100 kg	Butter / Margarine
0,400 kg	Baumnüsse gehackt
0,400 kg	Sultaninen
<u>0,005 kg</u>	Zimt
4,320 kg	Teig



Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam 4 – 6 Minuten schnell	} Spiralknetter
Teigtemperatur:	25° – 26° C	
Teigruhe:	ca. 10 Minuten	
Teigeinlage:	50 – 60 Gramm	
Ofentemperatur:	220° - 230° C fallend	
Backzeit:	8 – 10 Minuten	

Herstellung:

Aus obigen Zutaten mittelfesten Teig kneten. Baumnüsse und Sultaninen nach Knetende im langsamen Gang untermischen. Nach der Teigruhe wird der Teig 1 cm dick ausgerollt, in 12 x 3 cm breite Streifen geteilt, mit Vollei angestrichen, in Bestreung getaucht und auf Gare gestellt. Bei mittlerer Gare mit wenig Dampf kurz backen.

Bestreung:	0,600 kg Sesam
	0,300 kg gehobelte Mandeln
	0,300 kg Krokant
	0,300 kg Hagelzucker

Tip: Riegel über Gärverzögerung hergestellt benötigt ein Backmittel (Frigomalt) zur Gärunterbrechung

Verkauf: Der Riegel kann gut 2 Tage offen verkauft werden

Deklaration: PurPur Vollkornweizenmehl, Wasser, Weizenmehl, Roggenvollkornmehl, Baumnüsse, Sultaninen, Sojaschrot, Kürbiskerne, Butter/Margarine, Hefe, Zucker, Sauerteig getrocknet, Salz, Zimt, Sesam, Mandeln