

Apfelstrudel



Strudelteig

10,000 kg	Weizenmehl, 405 plus	1,500 kg	- Teig gut auskneten - ca. 30°C Teigtemp. - warme Teigruhe von ca. 30 min bei 30-35°C
2,000 kg	Vollei	0,300 kg	
0,800 kg	Öl	0,120 kg	
0,080 kg	Salz	0,012 kg	
4,500 kg	Wasser	0,675 kg	
17,380 kg	Strudelteig	2,607 kg	- den Teig in einer geölten Kunststoffschüssel ruhen lassen

Füllung

20,000 kg	Apfelspalten	3,000 kg	- Apfelspalten so dünn wie möglich halten
1,350 kg	Butter, flüssig	0,203 kg	
1,350 kg	Zimtzucker	0,203 kg	
1,350 kg	Grieß	0,203 kg	
1,350 kg	Sultaninen	0,203 kg	
1,350 kg	Mandel, gehobelt	0,203 kg	
26,750 kg	Füllung	4,000 kg	

Verarbeitung

- Ein bemehltes Tuch über einen Tisch legen (80 x 250 cm)
- Teig in der Mitte auslegen und mit dem Handrücken hauchdünn auseinanderziehen
- Den Teig ohne Löcher bis über die Tischränder ziehen
- Grieß, Sultaninen, Mandeln, Äpfel, Zimtzucker und flüssige Butter in dieser Reihenfolge gleichmäßig verteilen
- Überstehenden Teig abschneiden und mit Hilfe des Tuchs den Strudel aufwickeln
- Auf Bleche mit Backpapier setzen, mit flüssiger Sahne bestreichen und mit reichlich Schwaden bei ca. 230°C, 30 min backen