

## Puten – Snack



### Quellstück

2,000 kg	<b>Haferflocken</b>	0,200 kg	- eine Stunde quellen lassen
2,000 kg	<b>Sesam, geröstet</b>	0,200 kg	
5,000 kg	<b>Wasser, heiß</b>	0,500 kg	
9,000 kg	Quellstück	0,900 kg	

### Teigbereitung

9,000 kg	<b>Quellstück</b>	0,900 kg	- Teigtemperatur: ca. 27 °C - Teigruhe: 25 min.
4,320 kg	<b>Sauerteig TA 180</b>	0,432 kg	
3,600 kg	<b>Roggenmehl 997</b>	0,360 kg	- Ca. 30 g ausrollen und in ein gefettetes Aluförmchen (70mm Durchmesser) einlegen
4,000 kg	<b>Weizenmehl 550</b>	0,400 kg	
3,000 kg	<b>Wasser</b>	0,300 kg	
0,300 kg	<b>Hefe</b>	0,030 kg	
0,200 kg	<b>Salz</b>	0,020 kg	
24,420 kg	Snackteig	2,442 kg	

### Füllung

0,600 kg	<b>Putenbrust, gekocht</b>	0,060 kg	- schneiden und auf dem Snackteig verteilen
0,250 kg	<b>Zwiebeln</b>	0,025 kg	- mit etwas Öl anbraten
0,850 kg	<b>Champignon</b>	0,085 kg	- mit den Zwiebeln und den Champignons vermischen und ebenfalls auf den Snackteig verteilen
0,400 kg	<b>Mais</b>	0,040 kg	
0,400 kg	<b>Paprikawürfel</b>	0,040 kg	
2,500 kg	Füllung	0,250 kg	

### Gieße

0,120 kg	<b>Vollei</b>	0,120 kg	- Förmchen mit Gieße auffüllen und je nach Bedarf mit 15 g Käse bedecken
0,065 kg	<b>Saure Sahne</b>	0,065 kg	
0,010 kg	<b>Schnittlauch</b>	0,010 kg	
0,002 kg	<b>Gewürze</b>	0,002 kg	
0,197 kg	Gieße	0,197 kg	

### Verarbeitung

- Ca. 22 min. bei 220°C backen