

Tourierte Roggenschnecken



Sauerteig

2,800 kg	Roggenmehl	0,350 kg	- 25°C Teigtemperatur - Ca. 15h Stehzeit
2,240 kg	Wasser	0,280 kg	
0,140 kg	Anstellgut	0,018 kg	
5,040 kg	Sauerteig	0,630 kg	

Grundteig

5,040 kg	Sauerteig	0,630 kg	- 20°C Teigtemperatur
4,200 kg	Roggenmehl 997	0,525 kg	
2,000 kg	Weizenmehl 550	0,250 kg	
0,400 kg	Hefe	0,050 kg	
0,220 kg	Salz	0,028 kg	
4,300 kg	Wasser	0,538 kg	
16,160 kg	Roggenteig	2,020 kg	- 30 Minuten Teigruhe in der Kühlung

Tourierbutter

3,300 kg	Butter	0,413 kg	- Verkneten und kühlen
1,000 kg	Weizenmehl 550	0,125 kg	
4,300 kg	Tourierbutter	0,538 kg	- in einer 3er und 4er Tour in den Teig einziehen

Räuberfüllung

3,200 kg	Champignons	0,400 kg	- In einer Pfanne anschwitzen
0,800 kg	Zwiebel, gehackt	0,100 kg	
1,600 kg	Schinkenwürfel	0,200 kg	
1,600 kg	Frischkäse	0,200 kg	- Restliche Zutaten unterrühren und nach Bedarf würzen
1,600 kg	Paprika	0,200 kg	
0,600 kg	Petersilie	0,075 kg	
0,160 kg	Kartoffelflocken	0,020 kg	
0,100 kg	Salz	0,012 kg	
0,040 kg	Pfeffer	0,005 kg	
9,700 kg	Füllung	1,212 kg	

Verarbeitung

- nach dem Tourieren erneut kühlen, aber nicht durchkühlen
- die Verarbeitungsrezeptur auf eine Größe von 70 x 25 cm ausrollen und Ränder abschneiden
- den Teig mit Räuberfüllung bestreichen, aufrollen und in 35 Stücke je 2 cm Breite schneiden
- Nicht länger als 20 Minuten garen
- ca. 15 Minuten bei 250°C Oberhitze und 220°C Unterhitze mit Backpapier auf der Herdplatte backen