

SOFTIGE

CURRY GRILLIES

SOFTIGE CURRY GRILLIES

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Brezelcreme	1.000 g
Zucker	500 g
Salz	220 g
Hefe	500 g
Öl	100 g
Currypulver	100 g
Wasser	6.500 g
Gesamtteiggewicht	18.920 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Stückgare	45 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Backzeit	ca. 10 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 220° C.
Einwaage	200 g		

Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf die Brezelcreme, 4 Minuten mischen. Brezelcreme dazu geben, nochmal 4 Minuten mischen und den Teig ca. 6-8 Minuten auskneten. Nach der Teigruhe den Teig zu 200 g Stücke abwägen und zu Baguette aufarbeiten. Die Baguettestangen sollten nicht länger als 30 cm sein! Wenn gewünscht die Stangen in Mehl oder Hartweizengries wälzen, auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen. Nach der Gare die Teiglinge absteifen lassen, mit einem scharfen Messer oder Rasierklinge 3 mal flach (Baguette typisch) einschneiden.

Bei 220°C mit Schwaden ca. 10 Minuten backen. Die letzten 2 Minuten Zug öffnen.



Denkosana Brezelcreme

Back Dich glücklich.