

Foodtrend Rezepte



Ring of Color



↖
Trendiges Lila

Gesamtstückzahl: 255

..... 9,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,100 kg	Soft Nr. 1
..... 0,600 kg	Backmargarine
..... 2,000 kg	Velvet Cake lila
..... 0,200 kg	Salz
..... 0,500 kg	Bioreal-Hefe
..... 10,000 kg	Wasser

- ▶ Wichtig: Backtemperatur sofort fallend auf 180° C, ausbacken vorm Bräunen

Belag

..... 0,005 kg	Grillpaprika
..... 0,015 kg	Schafskäse
..... 0,005 kg	Möhrenraspeln
	Lollo Rosse
	Folepie (2 Scheiben)
	Frischkäse

Herstellung

- ▶ Spiralknetter: 2 + 8 Minuten (Teig plastisch auskneten)
- ▶ Teigtemperatur: ca. 22 - 25 °C
- ▶ Teigruhe: keine
- ▶ Balleneinwaage: 2100 g
- ▶ Ballengare: 10 - 15 Minuten
- ▶ Aufarbeitung wie gewünscht
- ▶ Stückgare ca. 30 Minuten
- ▶ Backen mit Schwaden

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 - 180 °C (= 30 - 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backen mit Schwaden
- ▶ Backzeit: ca. 12- 15 Minuten

Belegen

- ▶ Den Ring of Color mit Frischkäse bestreichen.
- ▶ Lollo Rosse auflegen.
- ▶ 2 Scheiben Folepie in Wellen auf den Lollo auflegen.
- ▶ Grillpaprika, Schafskäse und Möhrenraspeln hinzufügen.

#MartinBraunTrendsetter