

Foodtrend Rezept



Smart snacken – Der
Trend im Wrap!

Wrap "Sushi – Style"

Gesamtstückzahl: 1

- 1/8 Platte Miguels Maisroulade [siehe Grundrezept]
- 0,020 kg Frischkäse
- 0,010 kg Babyspinat
- 0,030 kg Lachs
- 0,030 kg Mangowürfel
- 0,030 kg eingelegte Rote Beete in Streifen

Herstellung

- ▶ 60x40 Miguels Mais Brot Roulade geteilt in 8 Teile.
- ▶ Mit Frischkäse gleichmäßig bestreichen.
- ▶ Zuerst den Baby Spinat auflegen, darauf achten, dass ein breiter Streifen auf einer Seite frei bleibt.
- ▶ Die übrigen Zutaten streifenweise auflegen.
- ▶ Über die kurze Seite einrollen und mit Backpapier und einem Backlineal fest zusammenrollen.

Grundrezept

Miguels Maisroulade

Gesamtstückzahl: 27

..... 3,330 kg **Miguels Maisbrot**
 6,670 kg Weizenmehl Type 550
 0,100 kg **Soft Nr.1**
 0,500 kg Rapsöl
 0,220 kg Salz
 0,600 kg Hefe
 6,500 kg Vollmilch, 3,5 %

Dekor

..... 2,700 kg **Brot Decor Mix** (Es sind auch andere Saaten oder andere Dekore möglich)
 ▶ Gleichmäßig auf die befeuchtete Teigplatte aufstreuen.
 0,600 kg Rapsöl
 ▶ Sofort nach dem Backen die Rouladen mit Öl bestreichen.
 Die Rouladen mit Backpapier (ca. 5-6 Stück) übereinander stapeln und einfrostern.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: ca. 5 + 10 Minuten
- ▶ Knetzeit: Teig plastisch auskneten
- ▶ Teigtemperatur: 26 - 28 °C
- ▶ Teigruhe: 45 - 60 Minuten
- ▶ Zwischengare: 20 - 30 Minuten
- ▶ Teigeinwaage: für ein Blech 60 x 40 cm = 650 g
- ▶ Stückgare: 45 - 60 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backen: mit Schwaden
- ▶ Backzeit: ca. 4 - 6 Minuten

