



## Dribbel-Ringe mit Paprika und Chili

### mit IREKS SOFT MAIS, EISZEIT und MAIS TOPPING oder PAPRIKA TOPPING



Weizenmehl Type 550	6,000 kg
IREKS SOFT MAIS	4,000 kg
EISZEIT	0,250 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 l
<u>Paprika und Chili in Öl (BÄKO)*</u>	<u>0,800 kg</u>
Gesamtgewicht	17,550 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teiglinge länglich ausformen, zu Ringen legen und die Enden zusammen drücken. Alternativ die Teiglinge etwas flach drücken, anschließend in die Mitte ein Loch eindrücken und zum Ring ausziehen. Die Oberfläche befeuchten und in MAIS TOPPING oder PAPRIKA TOPPING wälzen. Die Ringe auf Backblechen zur Gare stellen und bei guter Gare mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 235 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 15 – 17 Minuten