



Jubel-Snacks 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	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,800 l
<u>Paprika und Chili in Öl (BÄKO)*</u>	<u>0,800 kg</u>
Gesamtgewicht	17,350 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teiginlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, rund wirken und anschließend länglich aufarbeiten. Danach die Teiglinge befeuchten, in MAIS TOPPING oder PAPRIKA TOPPING wälzen bzw. in geriebenen Käse drücken und auf Blechen zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge 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