



## Freistoß-Zwirbel

mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN, STABILASE und MELLA-FIX



### Teig:

Dinkelvollkornmehl	5,800 kg
Dinkelmehl Type 630	0,700 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	3,500 kg
STABILASE	0,250 kg
Zucker	0,400 kg
Butter	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>5,700 l</u>
Gesamtgewicht	17,450 kg

Knetzeit: 5 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten im Froster

### Zwiebel-Schmand-Füllung:

MELLA-FIX	0,250 kg
Schmand	4,300 kg
Zwiebeln, gewürfelt	1,250 kg
Vollei	0,850 kg
<u>Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel (gemahlen)</u>	<u>q.s.</u>
Gesamtgewicht	6,650 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Röstzwiebeln 0,500 kg



Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Füllung glatt rühren und quellen lassen. Nach der Teigruhe je kg Teig 0,200 kg Ziehbuttermargarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den beiden Touren eine kurze Entspannungszeit einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Den Teig auf eine Stärke von 3,4 mm bei einer Breite von 40 cm ausrollen. Die Füllung auf eine Hälfte der Teigbahn aufstreichen, die Röstzwiebeln aufstreuen und der Länge nach zusammenfalten. In 3,5 cm breite Streifen schneiden, die Oberflächen befeuchten, eine Seite der Teiglinge in Sesam und die andere Seite in geriebenen Käse drücken. Anschließend die Teiglinge verdrillen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei knapper  $\frac{3}{4}$  Gare mit leichtem Dampf backen und 3 – 5 Minuten vor Ende der Backzeit zur Stabilisierung den Zug öffnen.

Stückgare: 60 – 90 Minuten

Backtemperatur: 235 °C, fallend, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 16 Minuten