Foodtrend Rezept

AGRANO



Smart snacken – Der Trend im Wrap!

Wrap "Sushi – Style"

Gesamtstückzahl: 1

- ..... ⅛ 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 das 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.

#MartinBraunTrendsetter

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 einfrosten.

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

