

RUNDUMM

rustikus pikant





**rusti
kus**

pikant

mit Mozzarella und Tomaten

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück, à ca. 120 g

Betriebsrezept

Teig		
_____ 1500 g rustikus		
_____ 1500 g Weizenmehl Type 550	2 Minuten	
_____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C	und	
_____ 100 g Olivenöl	15 Minuten	
_____ 20 g Hefe	gut	
_____ 15 g Salz	auskneten	
_____ 15 g Pfeffer, weiß, gem.		
_____ 500 g Tomaten, getrocknet	kurz	
_____ 400 g Mozzarella, gehackt/ geraspelt	unterarbeiten	
_____ 500 g Mozzarella, gerieben	als Auflage	



**rusti
kus**

pikant

nach italienischer Art

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück, à ca. 120 g

Betriebsrezept

Teig		
_____ 1500 g rustikus		
_____ 1500 g Weizenmehl Type 550	2 Minuten	
_____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C	und	
_____ 100 g Olivenöl	15 Minuten	
_____ 20 g Hefe	gut	
_____ 20 g Salz	auskneten	
_____ 300 g Pesto im Glas		
Kräutermischung		
_____ 20 g italienische Kräuter, gehackt	mischen und	
_____ 100 g Olivenöl	den Teig damit	
	einstreichen	
	als Auflage	

Herstellung für alle Gebäcke

- Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen, die jeweilige Auflage aufbringen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.
- **Mindestens** 12 Stunden kühl stellen.
- Aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.
- Der Teig kann bis zu 72 Stunden in der Kühlung gelagert werden.

Backtechnik für alle Gebäcke

- Backtemperatur: 210 bis 220 °C
(= 20 bis 10 °C
unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 16 Minuten - viel Schwaden





**rusti
kus**

pikant

mit Schafskäse und Oliven

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück, à ca. 120 g

Betriebsrezept

Teig

_____ 1500 g rustikus	
_____ 1500 g Weizenmehl Type 550	
_____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C	
_____ 100 g Olivenöl	
_____ 20 g Hefe	
_____ 20 g Salz	
_____ 15 g Pfeffer, weiß, gem.	
_____ 400 g Schafskäse, gewürfelt	
_____ 300 g Oliven, schwarz	
_____ 500 g Schafskäse, in Scheiben	
	2 Minuten und 15 Minuten gut auskneten
	kurz unterarbeiten
	als Auflage



**rusti
kus**

pikant

mit Schinken und Röstzwiebeln

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück, à ca. 120 g

Betriebsrezept

Teig

_____ 1500 g rustikus	
_____ 1500 g Weizenmehl Type 550	
_____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C	
_____ 100 g Olivenöl	
_____ 20 g Hefe	
_____ 15 g Salz	
_____ 500 g Schinkenwürfel oder Kochschinken, gewürfelt	
_____ 250 g Röstzwiebeln, gehackt	
_____ 500 g Käse, gerieben	
	2 Minuten und 15 Minuten gut auskneten
	kurz unterarbeiten
	zum Bestreuen als Auflage



Leicht, sicher und schnell: Die Verarbeitung von rustikus.



Knetung. Den Teig plastisch auskneten.

1.



Teig auf das Blech legen. Den Teig sofort nach dem Kneten abwiegen und gleichmäßig auf gut gefettete 60 x 40 cm-Bleche verteilen.

2.



Den Teig anfeuchten, mit geriebenem Käse bestreuen und nach Wunsch einteilen. Anschließend mindestens 12 Stunden in der Kühlung bei 4 °C bis 6 °C und maximal 72 Stunden lagern.

3.



Portionieren. Den Teig frühestens nach 12 Stunden aus der Kühlung nehmen, die gewünschte Anzahl an Gebäcken abstechen und auf Backbleche absetzen. Dies kann sowohl in der Backstube als auch direkt im Laden erfolgen.

4.



Backen. rustikus ohne Gare mit viel Schwaden abbacken.

5.

Anlageneignung: Verarbeitungsvielfalt:

Mit **rustikus** können hervorragend große Ansätze produziert werden, wie z.B. auf Rondo Doge, Quattro oder Rheon V4.

rustikus-Teig

- 12 Stunden kühlen, portionieren und ohne weitere Gare abbacken
- 12 Stunden kühlen, portionieren, frosten, antauen lassen und direkt abbacken
- 12 Stunden kühlen, ganze Bleche frosten, antauen lassen, portionieren und abbacken

Neues Produkt – idealer Auftritt.

rustikus pikant ist die optimale Ergänzung zu Ihrem Snacksortiment. Zeigen Sie rustikus pikant in Menge, nicht ordentlich gelegt, sondern in einer geschütteten Optik oder präsentieren Sie Ihre Snacks in einem rustikalen Weidenkorb.

Nutzen Sie auch das BRAUN-Verkaufsförderungsmaterial – fragen Sie Ihren BRAUN-Fachberater, der Sie selbstverständlich immer gern berät.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 415