

/// URIGE SNACKROLLEN

/// ZUTATENLISTE

Grundteig

1250 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
1250 g	Weizenmehl T700 (606961)
100 g	Meister Clean Label Goldback (607963)
250 g	Vollei (600700)
1150 g	Wasser
4000 g	Gesamtgewicht

Blätterteig

4000 g	Grundteig
2000 g	Meister Clean Label Plunder (607962)
6000 g	Gesamtgewicht

Meister Clean Label Plunder in den Teig eintourieren (einfach, doppelt, einfach, doppelt). Der tourierte Teig sollte mindestens eine Stunde im Kühlschrank zur Entspannung gelagert werden. Den entspannten Teig ca. 30 cm breit und auf 2 mm ausrollen. Danach den 30 cm Streifen mit einem Einteiler in 4 cm Streifen teilen mit Wasser abstreichen und auf Schaumrollenformen aufwickeln. Die Schaumrollen etwas entspannen lassen, danach mit guten Schwaden schießen.

Grundfülle

1000 g	Frischkäse
350 g	Aufgeschlagener Obers 32% (606213)
7 g	Blattgelatine, 3 Stück (2307)
1 g	Salz (3020)
1 g	Pfeffer (2890)
1359 g	Gesamtgewicht



Den aufgeschlagenen Obers mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dies danach in den Frischkäse einrühren, anschließend mit Salz, Pfeffer und anderen Zutaten (z.B. Schnittlauch, Paprika, Chili, Kräutermischungen, Knoblauch, feingeschnittenen Schinken oder Wurst, usw.) verfeinern. Die individuelle Füllung für ca. 2 Std. ziehen lassen, danach die Rollen füllen.

/// HERSTELLUNG

Knetung:	3 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	25-26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	220 °C fallend auf 200 °C
Dekoration/ Topping:	Vor dem Backen die Rollen individuell bestreuen (z.B. geschroteter Leinsamen, Schwarzkümmel, Blütenmix, Sesam, usw.).

TIPP:

Nach dem Füllen können die Enden ebenfalls dekoriert werden.