



Bambinifladen

Gesamtmehlmenge: 10 kg Weizenmehl



Teigherstellung/Massenherstellung

<i>Knetzeit :</i>	10.000 g Weizenmehl Type 550
<i>6 Minuten Stufe I</i>	220 g Salz
<i>9 Minuten Stufe II</i>	180 g Hefe
<i>Teigtemperatur: 25 °C</i>	7.200 g Wasser (TA 170-175)
<i>Teigruhe: 30 Min.</i>	<hr/> 17.600 g Gesamtteig

Teigeinlage : 1800 g Bruchgewicht, oder 60 g je Stück.
über Nacht im Kühlschrank

Aufarbeitung

Ca. 180 Min bei Raumtemperatur (25°C) stehen lassen.
Auf Bleche absetzen und dann bei voller Gare,
mit dem Einteiler eindrücken.
Ca. 300 g Schmand mit 200 geriebenem Käse vermischen.
Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken
Schmand-Käsemischung in die 30 Fladen eindressieren.
Bestreuung für ca. 30 Fladen
210 g Mozzarella gerieben
170 g Paprika gewürfelt
50 g Zwiebeln gewürfelt
Mischen und aufstreuen.

Backen

Ofentemperatur : 230°C
Backzeit : ca. 22 min. je nach Größe
Schwadengabe: normal