

Perfekt für die
Grillsaison:
Machen Sie Ihre Back-
waren zum herzhaften
Highlight mit Zwiebel-
Konfit!



611773
Zwiebel-Konfit
2 kg

Rezepttipp:
Zwiebel-Baguette



Zwiebel BAGUETTE

ZUBEREITUNG

- 3 kg Weizenvorteig
- 8,1 kg Weizenmehl Typ 700
- 830 g Natursole
- 250 g Semmelbackmittel
- 100 g Hefe
- 500 g Grundsauer
- 180 g Olivenöl
- 4,8 kg Wasser (2° C)
- 500 g Sauerteig gekocht
- 300 g Crashed-Ice
- 3,7 kg Zwiebel-Konfit - **Vorsichtig zum Schluss unterheben!**

Teigtemperatur: 20° C
Mischzeit: 8 min
Knetzeit: 10 min
Teigruhe: 3 h, 2 mal aufziehen
Stückgewicht: 400 g
Backzeit: 40 min
Backtemp.: 240° C fallend auf 200° C
wenig Schwaden geben

WEIZENVORTEIG

- 10 kg Weizenmehl Typ 700
- 15 g Hefe
- 800 g Sole
- 1,3 kg Crashed-Ice
- 3,7 kg Wasser (10° C)

SAUERTEIG GEKOCHT (AM VORTAG ANRÜHREN, MIN. 16 H RUHEN LASSEN)

- Anstellgut:
- 5 kg Weizenmehl Typ 700
 - 5 kg Wasser (15° C)
 - 250 g Grundsauer
 - 10,25 kg Anstellgut
 - 38 kg Wasser

Im Cremekocher 1,5 h bei 85° C kochen lassen.

