

Knusperstangen

Saftig-crunchy mit pikanter Füllung

in Kooperation
mit den



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Knusperstange

Für den Grundteig:

- 9000 g Weizenmehl 550
- 1000 g Hartweizengries
- 220 g Salz
- 300 g Hefe
- 200 g Backmalz
- 500 g Olivenöl
- 6000 ml Wasser, kalt
- Beleaf PlantBetter Tourierplatte

Für die Streufüllung für 1 Bruch:

- 700 g Pizzasauce
- 200 g Paprika TK Mix, gewürfelt
- 200 g Mais
- 200 g Olivenringe
- 500 g veganer Käse

Pizzasauce für 1 Bruch:

- 150 g Zwiebelwürfel fein
- 15 g Zucker
- 60 g Balsamicoessig hell
- 150 g Tomatenmark
- 300 g Tomatensauce
- 8 g Salz
- 18 g Ital. Kräutermischung

Herstellung:

Zwiebel in Olivenöl kurz andünsten, mit Zucker karamellisieren. Balsamicoessig hinzufügen, etwas einkochen. Restliche Zutaten unterrühren und abkühlen lassen.

Tipp: Kann gut im Cremekocher hergestellt werden.

Für das Topping Sesam, Pizzenkräuter, Maisdekor und veganen Käse im Verhältnis 1:1:1:1 mischen.

Für den Grundteig:

1. Alle Zutaten in den Spiralknetter geben. 5 Min. langsam, 5 Min. schnell. Teigtemperatur 24 °C

Tipp: Der Teig sollte sich gut „fenstern“ lassen, eventuell nachkneten.

2. 4 kg Bruch portionieren, ausrollen und mind. 2 Std. in den Froster legen.

Tipp: Teig über Nacht einfrieren, am nächsten Tag langsam in der Kühlung akklimatisieren lassen.

3. Gekühlte Beleaf PlantBetter-Platte im Raum temperieren, bis sie geschmeidig ist. Platte doppelt so groß vorrollen und halbieren.

4. Bruch mit halber Beleaf PlantBetter-Platte 3 einfache Touren geben. Eine Std. Teigruhe bei 4–6 °C.

5. Teig auf ca. 60 cm Breite und 4 mm Dicke ausrollen.

6. Pizzasauce auf unteren 2/3 Drittel verstreichen und die Streufüllung aufstreuen. Erstes Teigbanddrittel von oben einschlagen, nochmals umklappen (3 Schichten).

7. Mit Wasser abstreichen und ins Topping drücken, Teigband wenden und Vorgang wiederholen.

8. Bahnen etwas in Form bringen, in 5 cm Streifen schneiden, vertwisten und auf Bleche mit Papier setzen.

9. Bei knapper Gare betriebsüblich backen.

Topping drücken, Teigband wenden und Vorgang wiederholen.



Dieses Rezept ist komplett pflanzlich!



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2409-1001

Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de · www.westfalia-backhandwerk.de

BUNGE