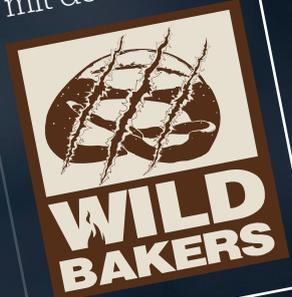


# Snacktasche mit Humusfüllung

Saftig-herzhafter Proteinsnack für Zwischendurch

in Kooperation  
mit den



**Beleaf** PlantBetter  
Not Butter. Better.



## Snacktasche mit Humusfüllung

### Für den Weizensauer:

1000 g Weizenmehl 550  
100 g Anstellgut, aktiv  
1000 g Wasser 40 °C

### Für den Hauptteig:

9000 g Croissantmehl  
2100 g Weizensauer  
200 g Salz  
700 g Zucker  
400 g Beleaf PlantBetter-Stange  
600 g Hefe  
5000 ml Eiswasser

### Für die Humusfüllung (1 Bruch):

1200 g Humus  
120 g Karottenstreifen  
120 g Mais  
120 g Lauchzwiebeln  
120 g TK Paprikamix, bunt gewürfelt  
120 g TK Erbsen

nach Wunsch würzen, mit  
Kaltsaftbinder dressierfähig machen

Folge uns auf  
facebook & instagram



1. Weizensauerteigzutaten gut vermischen und 12–16 Std. abgedeckt reifen lassen.
2. Hauptteig im Spiralknetter, 4 min langsam und 8 Min schnell gut auskneten. Teigtemperatur 23 °C.
3. 4 kg Brüche abwägen, vorrollen und über Nacht einfrieren.
4. In 4–6°C Kühlung Teig temperieren, Beleaf PlantBetter-Platte im Raum temperieren, Danach die Beleaf PlantBetter-Platte doppelt so groß ausrollen und Halbieren. 4 kg Bruch mit halber Beleaf PlantBetter Platte tourieren (einfache, doppelte, einfache Tour. Mind. 1 Std. bei 4–6 °C kühlen.
5. 4 mm Stärke ausrollen, 12 x 12 cm Quadrate schneiden. Mit Wasser leicht abstreichen und die Füllung mittig aufdressieren. Jetzt die Tasche falten damit mittig eine Öffnung bleibt, nach Wunsch in eine Dekormischung drücken (Kürbiskerne, Sesam hell, Sesam schwarz, Sonnenblumenkerne).
6. Betriebsüblich backen.



Dieses Rezept ist  
komplett pflanzlich!



**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](mailto:info@westfalia-backhandwerk.de) · [www.westfalia-backhandwerk.de](http://www.westfalia-backhandwerk.de)

**BÜNGE**