

Bireweggli

mit Suito



REZEPTMENGE 25 Stück

REZEPTNUMMER GB60229

Birnenweggliteig

500 g Weissmehl Typ 550
500 g Weissmehl Typ 400
401 g Butter
24 g Salz
30 g Hefe
50 g Zucker
9.3 g Malz flüssig
351 g Wasser

Mehl, Butter und Salz reiben, restliche Zutaten in die Knetmaschine geben und kurz zum geriebenen Teig kneten. Teig flachdrücken und mind. 30 Min. bei 5°C ruhen lassen. 3 x einfache Tourierung geben, vor der Verarbeitung mind. 1 Std. bei 5°C ruhen lassen.

Eistreiche

880 g Eigelb flüssig pasteurisiert
20 g Zucker
10 g Salz
90 g Wasser

Zutaten mixen.

Aufbau



Eistreiche
Teig
Füllung

Bireweggli

1865 g Birnenweggliteig

1750 g Suito, Backmasse Birne

200 g Eistreiche

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400
x 20 mm

Fertigstellung:

Birnenweggliteig auf 2mm Stärke ausrollen und auf 16 cm x 12 cm zuschneiden, 75 g Teig je. Mit Hilfe eines Dressierbeutels und einer 20er Lochttülle je 70 g Suito längs am oberen Ende aufdressieren. Obere Teigseite umklappen und auf die Füllung legen, etwas flach drücken. Teigenden etwas flach rollen. Teig mit wenig Wasser bepinseln und nochmals umschlagen. Birnenweggli gleichmässig flach drücken und mit einem Metallspatel die Enden abstechen, auf Backbleche legen. Im Garraum bei 32°C, 80% RLF garen, satt mit Eistreiche bepinseln, mit einer Gabel zeichnen und 3x einstechen, backen.

Backtemperatur:

190°C, Herdofen, Zug offen

Backzeit:

ca. 30 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

KB65 Suito, Backmasse Birne
VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND