



# PURES GLÜCK

## /// Rezeptur

Rietmann Pures Glück . . . . .	7,000 kg
Sonnenblumenkerne . . . . .	1,500 kg
Kürbiskerne. . . . .	1,500 kg
Öl . . . . .	0,300 kg
Wasser (45 °C) . . . . .	.ca. 7,500 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>17,800 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Grundteig</b>	Die vollständige Wassermenge über die Mischung geben und gründlich vermischen. Den Grundteig für mindestens 30 Min. abgedeckt quellen lassen.
<b>Weiterverarbeitung</b>	Nach dem Quellen den Grundteig in einen Spiralknetter geben und das Öl hinzugeben.
<b>Knetzeit</b>	ca. 7 Min. Stufe 1 (langsam)
<b>Einwaage</b>	560 g
<b>Aufarbeitung</b>	Mit nassen Händen die Teiglinge grob in Form bringen und leicht ins Topping drücken und in die Kästen legen.
<b>Topping</b>	Saatenmischung
<b>Backen</b>	180 °C, ohne Schwaden, bei geschlossenem Zug
<b>Backzeit</b>	ca. 80 Min.