

Aprikosen-Pistazien-Twister

Sachbezeichnung

Weizenbrötchen mit Pistazien und getrockneten Aprikosen



Ausbeute

50 Stück zu 90 g



Zeitplanung

Zubereitung: 30 Minuten

Ruhezeit: 17 Stunden

Backzeit: 18 Minuten/240°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'253 kJ/300 kcal;

Fett: 8.3 g, davon ges. Fettsäuren 1.2 g;

Kohlenhydrate: 45 g, davon Zucker 4.1 g;

Eiweiss: 9.1 g; Salz 0.9 g

Zutaten

Levain (1'770 g)

510 g Weizenmehl 400

630 g Wasser

630 g Weizengrundsauer, triebfähig, ausgereift

Aprikosen-Pistazien-Focacciateig (5'000 g)

1'000 g Weizenmehl 400

380 g Hartweizengriess mittel

880 g Wasser

1'770 g Levain

20 g Backhefe

40 g Speisesalz
gegen Ende der Mischzeit begeben

380 g Pistazienkerne, geröstet, grob gemahlen

150 g Olivenöl
mit den Pistazien mischen

380 g Aprikosen, getrocknet, klein gewürfelt

Den Teig plastisch kneten und zum Schluss die vorbereiteten Pistazien und Aprikosen schonend unter den Teig mischen.

Weitere Zutaten (400 g)

250 g Hartweizengriess mittel
(zum Aufarbeiten)

150 g Weizenmehl 400
(zum Stauben der Bretter)

Herstellung

1

Levain

Wasser mit dem ausgereiften Sauerteig mischen, Weizenmehl begeben und im Rührwerk zu einer homogenen Masse mischen. In ein hohes Gefäss geben.

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 60–120 Minuten im Raum, dann über Nacht im Kühlraum bei 5°C lagern.

2

Vorbereiten der Steinfrüchte

Pistazien rösten und nach dem Auskühlen grob vermahlen. Das Olivenöl begeben und mit den Pistazien ziehen lassen. Dies ergibt eine zusätzliche Geschmacksverstärkung von den Pistazien. Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden.

3

Teiglinge portionieren

Den Tisch mit Hartweizengriess bestreuen und den Teig darauf legen. Längliche Teigstücke von 100 g portionieren und auf mit Weizenmehl 720 bemehlte Bretter legen. Darauf achten, dass der Teig nur minimal beansprucht wird.

Stückgare: Bei Raumtemperatur gut gären lassen.

4

Backvorbereitung

Gegärte Teiglinge zweimal mit Schraubbewegungen in Form bringen und direkt auf Einschliessapparate absetzen.

5

Backen

Mit Dampf in einen heissen Ofen einschliessen. Nach der halben Backzeit den Zug leicht öffnen und die Brötchen goldbraun knusprig backen.

6

Frischbackbrötchen

Diese Rezeptur eignet sich sehr gut als Frischbackprodukt.

In der 1. Backphase die Twister nach 60% Backzeit herausnehmen und auskühlen lassen. In Frischbackbeutel abpacken und mit der Backanleitung für den Verbraucher versehen.

Haltbarkeit: bis 1 Woche bei 5°C oder 3 Wochen bei -18°C.