











Rezeptname: Lion House Rolls

Originalrezept: <https://www.the-girl-who-ate-everything.com/lion-house-rolls/>

Basisdaten:		
Weizen 550	600 g	100 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	360 g	60 %
Agavendicksaft	20 g	3,3 %
Salz	10 g	1,7 %
Hefe	4 g	0,7 %



Sauerteig			Lievito Madre 150 TA
Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	LM ca. 4 Stunden in warmer Umgebung bei ca. 30 Grad (am besten in einer Gärbox) bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W

Hauptteig:					
Weizen 550		480 g	80 %	39,7 %	Teigzutaten - ausser Salz und Butter - mit 280 g Wasser in den Kessel geben. Während des Knetens noch 20 g als Bassinage zugeben. Teig gut auskneten. Im letzten Drittel Salz und Butter unterkneten.
Wasser		300 g	50 %	24,8 %	
Sauerteig		180 g	30 %	14,9 %	
Salz		10 g	1,7 %	0,8 %	
Agavendicksaft		20 g	3,3 %	1,7 %	
Trockenmilchpulver		90 g	15 %	7,4 %	
Hefe		4 g	0,7 %	0,3 %	
Butter		75 g	12,5 %	6,2 %	
1 Ei		50 g	8 %	4,1 %	
Gesamtgewicht:		1.209 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	4 Min. Stufe MIN, 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	2 Stunden bei RT in einer leicht geölten Teigwanne mit Deckel.
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	190 Grad ca. 25 Minuten ohne Schwaden. Zuletzt auf Sicht bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Direkt mit flüssiger Butter abstreichen.
Sonstige Hinweise:	Teig rechteckig auf ca. 6 mm ausrollen und komplett mit flüssiger Butter bestreichen. Teigstreifen ausschneiden (sh. hier: https://www.youtube.com/watch?v=f8wPowCbtbo), rollen und zur Gare auf ein Backblech geben. Nach Belieben können Schoko-Chunks oder Käse/Schinken mit eingerollt werden. Ergab bei mir 12 Rolls (mit kleinen Teigresten).

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	360
		160