



Sommerkracher Paprika-Chili

mit Pane Luciane, Paprika und Chili
mediteranes Weizenbrot mit Paprika-Chilli Mix

Rezept-Nr.: 02591

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 42

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		
Hartweizengrieß	1,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen.
Wasser, kochend	1,500	Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Weizenmehl Type 550	7,000	
Pane Luciane	2,000	Mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen.
Olivenöl	0,200	
Speisesalz	0,040	
Hefe	0,200	Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.
Wasser, ca.	6,000	

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:		Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
BÄKO Paprika und Chili in Öl	1,000	20 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	

Dekor:		
Hartweizengrieß	0,800	Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 8 Minuten schnell intensiv kneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 45 Minuten
		Teigeinlage: 480 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 20,740 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.