

Chili - Kürbis - Brot

Gesamtmehlmenge:

10.000 g Weizenmehl Type 550

Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemperatur: 24°C

2.000 g	Weizenmehl Type 550
40 g	Salz
20 g	Hefe
1.200 g	Wasser (TA 160)
<hr/>	
3.260 g	Vorteig

Stehzeit: ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22°C).
Dann kann die Teigruhe im Kühlschrank noch weitere 20 Std. verlängert werden.



Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 22-24°C
Teigruhe: 30 - 60 Minuten

8.000 g	Weizenmehl Type 550
3.260 g	Vorteig
140 g	Salz
140 g	Hefe
1.500 g	BÄKO Chili-Kürbis-Creme
3.700 g	Wasser
<hr/>	
16.740 g	Teig

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 400g

Teig schonend abwägen, 10 Minuten entspannen lassen. Die Teiglinge leicht rundwirken und etwas entspannen lassen und anschließend langwirken.

Backen:

Endgare: max. 27°C

Nach ca. 60 Minuten bei 3/4 Gare die Teiglinge im flachen Winkel längs einschneiden und einschieben

Ofentemperatur:
Schwadengabe:
Zug:
Backzeit:

235°C (5-10°C über Brötchenbacktemperatur)
gut vorschwaden, wenig Schwaden beim Einschieben geschlossen
ca. 25 - 28 Minuten

Chili - Kürbis - Schiffchen

Teigeinlage:

2.400 g / Presse

Aufarbeitung:

Nach dem Abpressen und Rundwirken der Teiglinge diese in eine spitze Form bringen. Vor dem Einschießen die Teiglinge leicht bemehlen und im flachen Winkel längs einschneiden.