

CONCLUSION

Buchweizen-Brötchen



Zum Quellstück:

| | |
|----------------------|-----------------|
| Roggenschrot, mittel | 0,700 kg |
| Leinsamen | 0,400 kg |
| Wasser, ca. 40 °C | 1,100 l |
| Quellstück | 2,200 kg |

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Quellstück | 2,200 kg |
| Weizenmehl | 5,300 kg |
| MEIN BUCHWEIZEN | 3,500 kg |
| Grundsauer, TA 160 | 0,800 kg |
| MALZPERLE CLASSIC | 0,350 kg |
| Pflanzenöl | 0,250 kg |
| Salz | 0,100 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Wasser, ca. | 5,300 l |
| Teiggewicht | 18,050 kg |

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengewicht: 1,500 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

...

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig zu Ballen abwägen, rund wirken und zur Ballengare stellen. Anschließend die Ballen abpressen und zu Krustis aufarbeiten. Die Teiglinge in einer Mischung aus Roggenmehl und **MEIN BUCHWEIZEN** (1:1) wälzen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag schonend zur Gare führen, bei guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und auf Abziehapparate wegsetzen. Mit Schwaden schieben, den man ca. 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur:

10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit:

22 – 24 Minuten

Zum Hähnchenbrustfilet, gebraten:

| | |
|--------------------|----------|
| Hähnchenbrustfilet | 1,500 kg |
| Honig | 0,100 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Chilipulver | |

Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser abbrausen und gut trocken tupfen. Chilipulver, Salz und Pfeffer mischen und die Hähnchenbrustfilets damit einreiben. Mit Honig und Pflanzenöl übergießen, abdecken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten auf jeder Seite braten.

Zum Rote Bete-Salat:

| | |
|------------------------|-----------------|
| Rote Bete, vorgegart | 0,470 kg |
| Parmesan | 0,020 kg |
| Honig | 0,010 kg |
| Petersilie | |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Rote Bete-Salat | 0,500 kg |

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und Petersilie fein hacken. Rote Bete, Petersilie und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan in Späne hobeln und vorsichtig unterheben.

Menge für 10 Stück:

| | |
|------------------------------|----------|
| Buchweizen-Brötchen | 10 Stück |
| Hähnchenbrustfilet, gebraten | 1,200 kg |
| Rote Bete-Salat | 0,500 kg |
| Marshmallows | 0,100 kg |
| Honig | 0,050 kg |
| Petersilie | 0,005 kg |