

CONSTRUCTION

Roggen-Dinkel-Malzbrot



Zum Teig:

KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Roggenmehl	4,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,400 l
Teiggewicht	17,200 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen und rund wirken. Mit dem bemehlten Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt. Kräftig backen

Stückgare: 60 – 70 Minuten

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

...

Zum Rhabarberkompott mit Granatapfelkernen und Lakritze:

Rhabarber	0,750 kg
Wasser	0,050 l
Zimtstange	1 Stück
Dreidoppel Konditoreipaste Granatapfel	0,025 kg
Lakritzschnecken	0,050 kg
Granatapfelkerne	0,045 kg
Rhabarberkompott mit Granatapfelkernen und Lakritze	0,920 kg

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Zimtstange, **Dreidoppel Konditoreipaste Granatapfel** und den Rhabarber zugeben und bissfest garen. Nach dem Abkühlen klein gehackte Lakritzstücke und Granatapfelkerne unterheben.

Zur Schweinelende im Bärlauchmantel:

Schweinelende	1,000 kg
Bärlauch	0,500 kg
Pflanzenöl	
Salz	
Pfeffer	

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und mit einem Messer sauber parieren. Den Bärlauch fein hacken. Das Schweinefilet salzen und pfeffern, mit einem Pinsel eine feine Schicht Pflanzenöl auftragen, im Bärlauch wälzen und gut fest drücken. Anschließend das Filet in Alufolie einschlagen. Im vorgeheizten Ofen bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 57 °C garen.

Zum Spargel:

Spargel, grün	10 Stangen
Butter	0,020 kg
Zucker	
Salz	

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Butter, etwas Zucker und Salz zugeben. Den Spargel ca. 5 Minuten bissfest garen.

Zu den Garnelen, gebraten:

Garnelen mit Schale	10 Stück
Knoblauch	½ Zehe
Olivenöl	
Chilischote, klein gehackt	
Meersalz	
Pfeffer	

Mit einem scharfen Messer den Rücken der Garnelen der Länge nach aufschneiden und den Darm entfernen. Im unteren Drittel die Garnelen längs halbieren. Anschließend waschen und

...

trocken tupfen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Olivenöl erhitzen, Knoblauch, gehackte Chilischoten und die Garnelen zugeben und je Größe 1 – 2 Minuten braten.

Menge für 10 Stück:

Roggen-Dinkel-Malzbrot	10 Scheiben
Rhabarberkompott mit Granatapfelkernen und Lakritze	0,750 kg
Schweinelende im Bärlauchmantel	0,750 kg
Spargel, grün	10 Stangen
Garnelen	10 Stück