

CONTINENTAL

Mehrkornbrötchen mit Kastanienmehl



Zum Quellstück:

Roggenschrot, fein-mittel	0,700 kg
Leinsaat	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	5,000 kg
MEIN BUCHWEIZEN	2,250 kg
Grundsauer, TA 160	1,200 kg
CLASSIC-BAGUETTE	0,700 kg
Kastanienmehl	0,600 kg
Walnussbruch	0,500 kg
Speiseöl	0,250 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,800 l
Teiggewicht	18,750 kg

Knetzeit: 4 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Ballengewicht: 2,400 kg
Ballengare: ca. 15 Minuten

...

Arbeitshinweise: Nach der Ballengare Ballen abpressen und rund wirken. Die Teiglinge mit Roggenmehl abstauben und ca. 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend in Roggenmehl auslängen und dabei in der Mitte stärker eindrücken, um runde Enden zu formen. Auf Gärdielen zur Stückgare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und auf Abziehapparate wegsetzen. Mit Schwaden schieben, den man ca. 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 40 Minuten
Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 22 – 25 Minuten

Zur Schafskäse-Creme:

Feta aus Schafsmilch	0,130 kg
Türkischer Sahne-Joghurt	0,070 kg
Tomatenmark	1 Teelöffel
Knoblauch, gehackt	
Paprikapulver	
Schafskäse-Creme	0,200 kg

Feta mit türkischem Sahne-Joghurt in einen Mixbecher geben. Tomatenmark und frisch gepressten Knoblauch hinzufügen und mixen. Mit Paprikapulver abschmecken.

Zum Melonen-Minz-Salat mit Tequila:

Wassermelone	0,250 kg
Honigmelone	0,250 kg
Tequila	0,020 l
Limettensaft	0,010 l
Salz	
Minze	
Melonen-Minz-Salat mit Tequila	0,530 kg

Melonen halbieren und mit einem Kugelausstecher Halbkugeln ausstechen. Für das Dressing Tequila und Limettensaft mischen und mit einer Prise Salz abschmecken. Das Dressing über die Melonen gießen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Minze in feine Streifen schneiden und untermischen.

Menge für 10 Stück:

Mehrkornbrötchen mit Kastanienmehl	10 Stück
Schafskäse-Creme	0,200 kg
Salatgurke	0,150 kg
Melonen-Minz-Salat mit Tequila	0,500 kg
Bacon, gebraten	0,200 kg
Feta aus Schafsmilch	0,050 kg
Chilifäden	