

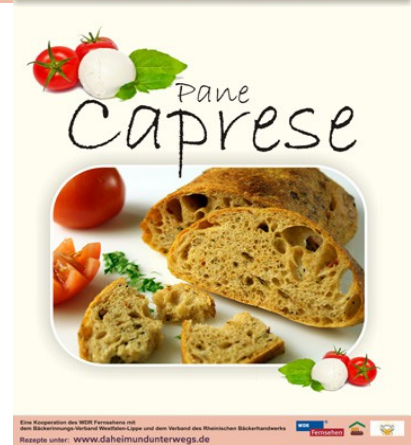
Pane Caprese

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 5,0 kg

Zutaten in %

50,0 %	Weizenmehl, Type 550
40,0 %	Weizenmehl, Type 1050
10,0 %	Roggenmehl, Type 997
2,0 %	Hefe
2,0 %	Salz
58,0 %	Wasser (ca.)
10 %	Getrocknete Tomaten, eingeweicht
20 %	Mozzarella, grob gewürfelt
0,3 %	Basilikum, getrocknet



Weizenvorteig:

Weizenmehl	=	80 % vom Weizenmehl Type 550	2,000 kg
Hefe	=	2 % vom Vorteigmehl	0,040 kg
Salz	=	2 % vom Vorteigmehl	0,040 kg
Wasser	=	65 % vom Vorteigmehl	1,300 l

Weizenvorteig 3,380 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

Reifezeit: 1 Stunde bei Raumtemperatur, anschließend max. 48 Stunden bei 4°C

Teigbereitung:

3,380 kg	Weizenvorteig		
0,500 kg	Weizenmehl, Type 550		
2,000 kg	Weizenmehl, Type 1050	Teigeinlage:	400 g
0,500 kg	Roggenmehl Type 997	Stückzahl:	24
0,060 kg	Hefe		
0,060 kg	Salz		
0,500 kg	Getrocknete Tomaten, eingeweicht		
1,000 kg	Mozzarella, grob gewürfelt		
0,015 kg	Basilikum, frisch		
1,600 l	Wasser (ca.)		

9,615 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: ca. 25 - 26°C

Teigruhezeit: ca. 40 Minuten

Bei der Teigbereitung zu beachten:

Die Hälfte der Tomaten bei Beginn der Teigbereitung mit hinzugeben.
Den Mozzarella und frischen Basilikum sowie die andere Hälfte der Tomaten erst ganz zum Schluss hinzufügen.

Aufarbeiten:

Teigstücke locker lang wirken, mit dem Schluss nach unten auf Bleche setzen und flach drücken. Bei halber Gare noch einmal mit den Fingern flachdrücken und mit Olivenöl abstreichen.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur. ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 %

Bei voller Gare mit wenig Schwaden einschieben. Nach ca. 1,5 Minuten den Zug ziehen.

Ofentemperatur: Brötchenbacktemperatur,

Backzeit: ca. 25-30 Minuten