

Curry Turban

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehl 10,0 kg

Zutaten in %

100,0 %	Weizenmehl, Type 550	
5,0 %	Butterfett/Butter	
2,0 %	Zucker	
3,0 %	Hefe	
2,0 %	Salz	
10,0 %	Trockenaprikosen, sehr fein gehackt	
1,0 %	Kreuzkümmel, ganz, oder Pulver	→→ 0,3 %
1,0 %	Currypulver, mittelscharf	
52,0 %	Wasser	



Weizensauerteig:

Sauerteigmehl	=	10 % vom Weizenmehl	1,000 kg
Anstellgut	=	5 % vom Sauerteigmehl	0,050 kg
Wasser	=	100 % vom Sauerteigmehl (NTA 200)	1,000 l

Weizensauerteig ohne Anstellgut 2,000 kg

Weizensauerteigtemperatur: 27 - 28 °C

Reifezeit: 15 - 18 Stunden

Teigbereitung:

2,000 kg	Weizensauerteig	Presseneinwaage:	2,4 kg
9,000 kg	Weizenmehl, Type 550		
0,500 kg	Butterfett/Butter	Stückzahl (je 6 Teiglinge):	35
0,200 kg	Zucker	(Einzelheiten siehe zweite Seite)	
0,300 kg	Hefe		
0,200 kg	Salz		
1,000 kg	Trockenaprikosen, sehr fein gehackt		
0,100 kg	Kreuzkümmel, ganz, oder Pulver	→→	0,030 kg
0,100 kg	Currypulver, mittelscharf		
4,200 l	Wasser		

17,600 kg Gesamtteig

Teigbereitung:

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten.

Teigtemperatur: ca. 25 - 26°C

Teigruhezeit: ca. 10 - 15 Minuten

Aufarbeiten:

Pressen zu 2400 g abwiegen. Teiglinge langrollen (ca. 60 cm) mit je 2x3 Strängen einen Winston Knoten flechten (4 Strang flach, dann aufrollen)

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur: ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 – 75 %

Bei 2/3 Gare mit Ei abstreichen. Bei voller Gare schieben.

Ofentemperatur: 20° C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten