

Dinkel-Grünkohl-Brot

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 10,0 kg

Zutaten in %

80,0 %	Dinkelmehl Type 630	8,000 kg	
20,0 %	Dinkelvollkornmehl	2,000 kg	
3,0 %	Salz	0,300 kg	
2,2 %	Hefe	0,220 kg	
2,0 %	Malzmittel	0,200 kg	
40,0 %	TK-Grünkohl, großblättrig	4,000 kg	(Grünkohl mit Salz und
4 %	Senf	0,400 kg	Pfeffer abschmecken)
65 %	Mettenden	6,500 kg	
7 %	Röstzwiebeln	0,700 kg	
56 %	Wasser	5,600 l	



Teigbereitung:

8,000 kg	Dinkelmehl Type 630
2,000 kg	Dinkelvollkornmehl
0,300 kg	Salz
0,220 kg	Hefe
0,200 kg	Malzbackmittel
1,000 kg	TK-Grünkohl, 1/4 des gesamten Grünkohls
0,200 kg	Senf (die Hälfte des gesamten Senfes)
5,600 l	Wasser

17,520 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: ca. 25 - 26°C

Teigruhezeit: ca.

45 Minuten

Zutaten zur Weiterverarbeitung

3,000 kg	TK-Grünkohl
6,500 kg	Mettwurst
0,700 kg	Röstzwiebeln
0,200 kg	Senf

10,400 kg Gesamt

Teigeinlage:

450 g

Stückzahl:

62

Hinweis zum Grünkohl:

Noch besser als TK-Grünkohl eignet sich frischer, leicht gegarter Grünkohl, da die Blätter größer sind. Auch in diesem Fall muss mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden.

Aufarbeiten:

Für die Aufarbeitung werden Konservendosen (1/1) benötigt.

Teig etwa 45 cm breit auf 5 mm ausrollen. Grünkohl gleichmäßig verteilen.

Mettwürste der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Dann ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Mit den Röstzwiebeln bestreuen und dem Senf würzen (sprengeln). Den ganzen Teig stramm aufrollen.

Stücke in der Länge einer 1/1 Dose schneiden. Dosen einfetten und die einzelnen Teilstücke hochkant hineingeben.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur. ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 – 75 %

Bei voller Gare mit etwas Schwaden abbacken

Ofentemperatur: ca. 20°C über Brötchenbacktemperatur anbacken,
bei ca. 210 °C kräftig ausbacken

Backzeit: ca. 50 Minuten

Die Dosen während des letzten Drittels der Backphase abdecken, damit der Grünkohl nicht zu dunkel wird.

