

# BBQ - Ring

daheim + unterwegs  
Brot des Monats

**Gesamtmehlmenge 5,0 kg**

## Zutaten in %

70,0 %	Weizenmehl, Type 812 oder 1050
30,0 %	Roggenmehl, Type 997
2,5 %	Hefe
2,0 %	Salz
1,5 %	Malzbackmittel
18,0 %	Konservenpaprikastreifen, gewässert und abgetropft
14,0 %	Gewürzgurken, kleingewürfelt
55,0 %	Wasser (ca.)



## Sauerteig: Detmolder Einstufenführung (DEF)

Sauerteigmehl	=	60 %	von der Roggenmehlmenge	0,900 kg
Anstellgut	=	10 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,090 kg
Wasser	=	80 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,720 l

**Sauerteig ohne Anstellgut 1,620 kg**

**Sauerteigtemperatur:** ca. 25 - 26°C      **Reifezeit:** ca. 15 - 24 Stunden

## Weizenvorteig:

Vorteigmehl	=	35 %	der Weizenmehlmenge	1,225 kg
Hefe	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,025 kg
Salz	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,025 kg
Wasser	=	65 %	vom Vorteigmehl	0,796 l

**Weizenvorteig 2,070 kg**

**Vorteigtemperatur:** 24 - 26°C

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

## Teigbereitung:

1,620 kg Sauerteig (DEF)

2,070 kg Weizenvorteig

2,275 kg Weizenmehl; Type 812 oder 1050

0,600 kg Roggenmehl, Type 997 oder 1150

0,125 kg Hefe

0,100 kg Salz

0,075 kg Malzbackmittel

0,900 kg Dosenpaprikastreifen,  
gewässert und abgetropft

0,700 kg Gewürzgurken, kleingewürfelt

1,234 l Wasser (ca.)

**Pressengewicht** 2100 g

**Ringgewicht** 700 g

**Stückzahl:** 13

**Ein Ring besteht aus 10  
Teiglingen mit jeweils 70 g**

**9,699 kg Gesamteig**

**Teigtemperatur:** ca. 26 - 27°C

**Teigruhezeit:** ca. 20 Minuten

### ***Aufarbeiten:***

Pressen zu 2100 g abwiegen. Oberfläche in Roggenmehl drücken. Mit dem Wirkschluss nach unten je 10 Stück ringförmig auf einem Blech anordnen (evtl. in einem Ring  $\varnothing$  26cm, der dann entfernt wird).

### ***Stückgare & Backen:***

**Gärraumtemperatur:** ca. 30 – 35°C

**Rel. Luftfeuchte:** ca. 68 – 72 %

Bei voller Gare mit reichlich Schwaden einschieben. In den letzten 5 Minuten den Zug ziehen.

**Ofentemperatur:** ca. Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 25 – 30 Minuten, **kräftig ausbacken.**

**Eignen sich sehr gut zum Aufbacken, dann die Backzeit um etwa 5 Minuten reduzieren**