

Picknickfinger

daheim + unterwegs
Brot des Monats



Das Rezeptur des WBLF-Projektes ist
den TeilnehmerInnen dieses Projektes und den Mitgliedern des Projektes
Rezeptur unter: www.daheimundunterwegs.de

Gesamtmehlmenge	9,0 kg	
Zutaten in %		
90,0 %	Weizenmehl, Type 812 oder 1050	8,100 kg
10,0 %	Roggenmehl, Type 997	0,900 kg
2,0 %	Schweineschmalz	0,180 kg
2,0 %	Hefe	0,180 kg
2,0 %	Salz	0,180 kg
2,0 %	Zucker	0,180 kg
62,0 %	Wasser (ca.)	5,580 l
1 %	grüner Pfeffer (eingelegt)	0,090 kg
0,4 %	Knoblauch (gehackt, geröstet)	0,036 kg
2,5 %	Röstzwiebeln	0,225 kg

15,651 kg

Weizenvorteig:

Vorteigmehl	=	20 %	der Weizenmehlmenge	1,62 kg
Hefe	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,0324 kg
Salz	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,0324 kg
Wasser	=	65 %	vom Vorteigmehl	1,053 l

Weizenvorteig 2,738 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

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

Teigbereitung:

2,738 kg	Weizenvorteig		
6,480 kg	Weizenmehl, Type 812 oder 1050		
0,900 kg	Roggenmehl, Type 997		
0,180 kg	Schweineschmalz		
0,148 kg	Hefe	Pressengewicht:	1500 g
0,148 kg	Salz	Stückzahl Presse:	10
0,180 kg	Zucker	Stück Picknickf.:	60
4,527 l	Wasser (ca.)		

15,300 kg Gesamtteig

Der Teig muss in 5 Teile geteilt werden!

3,06	kg Teig	plus	0,090 kg	Grüner Pfeffer, eingelegt
3,06	kg Teig	plus	0,036 kg	Knoblauch, geröstet und gehackt
3,06	kg Teig	plus	0,225 kg	Röstzwiebeln

Die 2 restlichen Teile bleiben ohne weitere Zutaten!

Teigtemperatur: ca. 25 - 26°C **Teigruhezeit:** ca. 20 Minuten

Aufarbeiten:

Teiglinge langstoßen und auf Blechen wie die Finger einer Hand anordnen. Einer der „Finger“ wird in geriebenen Käse gedrückt.

Es entsteht somit eine Hand mit fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur. ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 – 75 %

Bei voller Gare mit Schwaden heiß anbacken.

Ofentemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten