

Gorgonzola Schnecke

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 5,0 kg

Zutaten in %

90,0 %	Weizenmehl, Type 550
10,0 %	Roggenmehl, Type 997
2,0 %	Hefe
2,0 %	Salz
65,0 %	Wasser (ca.)
30,0 %	Ziehmargarine/Butter
40,0 %	Blauschimmelkäse (Gorgonzola)



Eine Kooperation des WDR Fernsehen mit dem Bäckereiverband (Brot) Münsterland, Lippe und dem Verband des Rheinischen Bäckereibands
Rezeptkiste unter: www.daheimundunterwegs.de

Sauerteig: Detmolder Einstufenführung (DEF)

Sauerteigmehl	=	100 % von der Roggenmehlmenge		0,500
Anstellgut	=	10 % von der Sauerteigmehlmenge	0,050 kg	
Wasser	=	80 % von der Sauerteigmehlmenge		0,400

Sauerteig ohne Anstellgut 0,900

Sauerteigtemperatur: ca. 25 - 26°C

Reifezeit: ca. 15 - 24 Stunden

Teigbereitung:

0,900 kg	Sauerteig (oder betriebsüblicher Sauer)		
4,500 kg	Weizenmehl Type 550	Teigeinlage:	400
0,100 kg	Hefe	Stückzahl:	29
0,100 kg	Salz		
2,850 l	Wasser (ca.)		

8,450 kg Gesamtteig

1,500 kg Ziehmargarine (Butter)

2,000 kg Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Bavaria Blu, etc.)

Teigtemperatur: ca. 23 - 25°C

Teigruhezeit: ca. 15 Minuten

Aufarbeiten:

Teig abgedeckt für eine Stunde in die Kühlung geben.

Insgesamt drei einfache Touren, nach der zweiten Tour 30 Minuten kühlen.

Danach für etwa eine Stunde kühlen.

Ausrollen auf etwa 6 mm Stärke und 60 cm Breite.

Den Käse grob auf dem Teig verteilen.

Dabei dürfen **keine geschlossenen Käseflächen** entstehen, da dem Gebäck sonst der Zusammenhalt fehlt!

Den Teig von der breiten Seite her aufrollen, dann in Stücke von etwa 400 g schneiden. Das Ende



kg

$\frac{l}{kg}$

g

1-

le