



> > Der scharfe Grieche *Scharfe Grieche* 7

Zutaten

Teigbereitung:

	Kundenrezept	Kalkulation
10,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,150 kg Hefe	_____ kg	_____ €
7,200 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
0,230 kg Salz	_____ kg	_____ €
<hr/>		
1,700 kg Feta, gewürfelt	_____ kg	_____ €
1,700 kg Peperoni, grün, gehackt	_____ kg	_____ €
<hr/>		
20,980 kg	_____ kg	_____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	mit Spiralkneter 10 min langsam (ohne Salz), 5 – 6 min schnell
Teigtemperatur:	23 – 24 °C
Teigruhe:	60 – 90 min
Teigeinlage:	340 g
Backtemperatur:	240 °C anbacken 230 °C ausbacken
Backzeit:	35 – 40 min

Verarbeitungshinweis

Aus allen Zutaten bis auf Salz, Peperoni und Feta einen weichen Teig bereiten. Dabei das Salz zu Beginn der Schnellknetung zusetzen. Den Teig plastisch auskneten, Peperoni und Feta am Ende nur kurz unterkneten. In einer gemehlten Wanne lagern und nach je 30 – 40 Minuten einmal aufziehen. Den Teig mit Folie abdecken und über Nacht in der Kühlung lagern.

Am nächsten Tag auf einen gut gemehlten Tisch stürzen, mit einem Abstecher längliche Stücke abstechen und auf 340 g Teigeinlage portionieren. Die Teigstücke auf Abzieher legen und nach kurzer Entspannungszeit mit Dampf einschießen.

Knusprig ausbacken!

Die Teiglinge können ohne Probleme auch noch einige Stunden gelagert werden, bei mehr als zwei Stunden ist dann Kühlung empfehlenswert.