



>> Feuriger Spanier 4

Zutaten

Teigbereitung:

Grundteig		Kundenrezept		Kalkulation	
6,500 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ kg	_____ €	
5,700 l	Wasser	_____ l	_____ l	_____ €	
3,000 kg	Pouliche	_____ kg	_____ kg	_____ €	
	(aus Rezeptur Nr.1)				
2,000 kg	BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,300 kg	Olivenöl	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,300 kg	Backlecithin	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,250 kg	Salz	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,200 kg	BÄKO Hefe	_____ kg	_____ kg	_____ €	
<hr/>					
Teig					
2,600 kg	Grundteig	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,360 kg	TK Paprikastreifen	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,035 kg	Paprika Edelsüß	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,020 kg	Ketchup	_____ kg	_____ kg	_____ €	
0,005 kg	Kräuter der Provence	_____ kg	_____ kg	_____ €	
<hr/>					
_____ kg		_____ kg	_____ kg	_____ €	

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	3 + 7 min
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	60 min
Teigeinlage:	600 g
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	30 – 35 min

Verarbeitungshinweis zur direkten Führung

Für den Pouliche alle Zutaten klümpchenfrei glatt rühren, angaren lassen und dann in die Kühlung stellen. Für den Grundteig alle Zutaten intensiv kneten. Die übrigen Zutaten 2 min zusätzlich unterkneten. Den Teig nach der Hälfte der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe 3 kg Teig auswiegen, auf ein geöltes Blech mit einer Größe von 20 x 60 cm legen und in die Ecken drücken. Nach einer langen trockenen Garzeit von ca. 4 h Teigstücke von 300 g abstechen, auf Abzieher legen und bei fallender Temperatur kräftig ausbacken.

Verarbeitungshinweis zur Führung über Kühlung

Bei der Führung über Kühlung wird auf einen Pouliche (Vorteig) verzichtet. Die Rezepturbestandteile bleiben gleich. Durch den fehlenden Vorteig erhöht sich die Knetzeit im Schnellgang um 2 min. Die Verarbeitungshinweise aus der direkten Teigführung werden übernommen. Nach dem Einlegen des Teiges auf das geölte Backblech wird der Teig in der Kühlung bei 3 °C gelagert.

Viel Erfolg!