



7

>> *Pikante Stange*

Weizenbrot mit Gemüse- und Käsefüllung

Rezepturmenge:

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

Getreidemischung:

100 % Weizen

Besondere Zutaten:

20 % Zwiebeln
10 % Schafskäse
12,5 % schwarze Oliven
5 % Paprika
5 % Peperoni
2,5 % Schinkenwürfel

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

>> Pikante Stange Weizenbrot mit Gemüse- und Käsefüllung



Zutaten

Teigbereitung	Kundenrezept	Kalkulation
1,700 kg Weizensauer TA 170	_____kg	_____€
9,000 kg Weizenmehl 550	_____kg	_____€
0,100 kg Kräuterknoblauchmischung	_____kg	_____€
0,200 kg Weizenbrotbackmittel	_____kg	_____€
0,500 kg Röstzwiebeln	_____kg	_____€
0,180 kg Salz	_____kg	_____€
0,150 kg Hefe	_____kg	_____€
0,100 l Olivenöl	_____l	_____€
5,300 l Wasser	_____l	_____€
<hr/>		
17,230 kg Teig		

Füllung

1,500 kg Zwiebeln*, gehackt	_____kg	_____€
0,250 kg Schinkenwürfel*	_____kg	_____€
1,000 kg Schafskäse, gewürfelt	_____kg	_____€
1,250 kg schwarze Oliven, gehackt	_____kg	_____€
0,250 kg Peperoni, gehackt	_____kg	_____€
0,250 kg Paprika, gehackt	_____kg	_____€

4,500 kg Füllung

* Die Zwiebeln und die Schinkenwürfel abrösten.
Die Füllung vermischen und 1 min vor Knetschluss mit unterkneten lassen.

Zubereitung Brotteig

TA 159
 Teigtemperatur: 24 bis 25 °C
 Knetzeit: 3/4 min (Spiralknetzer)
 Teigruhe: 20 min
 Teigeinlage: 600 g

_____kg _____kg _____€

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken und als Teigstange länglich aufarbeiten und in Tücher einziehen. Mit knapper Gare und mit Dampf schieben. Die Teiglinge wurden zuvor auf der Oberfläche 2 bis 3-mal geschwungen länglich eingeschnitten.

Backen

Ofentemperatur: 230 °C anbacken
 200 °C ausbacken
 Backzeit: Krustig ausbacken

Nährwerte (je100 g)

Brennwert in kJ: 1040
 Brennwert in kCal: 248
 Eiweiß: 7,97 g
 Kohlenhydrate: 41,85 g
 davon Zucker: 1,66 g
 Fett: 5,29 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,61 g
 Ballaststoffe: 2,97 g
 Natrium: 0,62 g
 Proteineinheiten (BE): 3,5
 entspricht: 28,7 g = 1 BE

Hinweise für Allergiker

dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der
Bäckerfachschule Hannover.