

Paprika-Chili-Brot

REZEPT-
IDEE

Mit mild-scharfen Chili-Paprika



Gesamtmehlmenge:	10.000 g	
Vorteig:	5.000 g	Weizenmehl Type 550
2 Minuten Stufe I	50 g	Hefe
4 Minuten Stufe II	3.000 g	Wasser (TA 160)
Teigtemp.: 24 °C	8.050 g	Vorteig
Stehzeit:	Ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C), anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.	
Teigbereitung:	5.000 g	Weizenmehl Type 550
Knetung: Spiralknetter	8.050 g	Vorteig
10 Minuten Stufe I	200 g	Natives Olivenöl Extra
	200 g	Salz
Teigtemperatur: 25 °C	3.500 g	Wasser (TA 165)
	16.950 g	Brot-Teig
Paprika und Chili zufügen und unterkneten.	1.000 g	Paprika und Chili in Öl
	10.000 g	Brot-Teig
	11.000 g	Paprika-Chili-Brot-Teig
Teigruhe: 180 Minuten	4.500 g Teig in eine mit Nativem Olivenöl Extra ausgestrichene Kunststoffwanne (60 x 40 cm) geben und abgedeckt ruhen lassen.	
Aufarbeitung:	Teigstücke zu je 550 g auswiegen, leicht rund und lang walzen. Die Oberfläche befeuchten und in Sesam wälzen, dann mit dem Schluß nach unten in die mit Backpapier ausgelegten Backformen legen.	
Endgare:	45-60 Minuten bei 28-30 °C.	
Backen:	Bei voller Gare mit normaler Schwadengabe einschießen. Ofentemperatur: 230 °C Zug: Geschlossen, die letzten 2 Minuten mit geöffnetem Zug backen.	
Backzeit:	Ca. 22-24 Minuten.	