

PAPRIKA-CHILI-BROT

MIT MILD-SCHARFEN CHILI-PAPRIKA

REZEPT-
IDEE



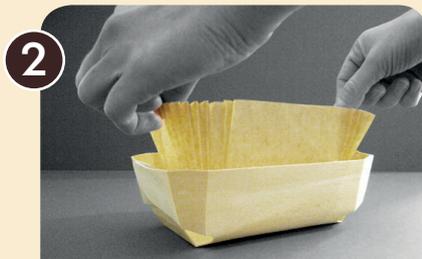
Gesamtmenge:	10.000 g
Vorteig:	5.000 g Weizenmehl Type 550
2 Minuten Stufe I	50g Hefe
4 Minuten Stufe II	3.000 g Wasser (TA 160)
Teigtemp. 24 °C	8.050 g Vorteig
Stehzeit:	Ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22°C), anschlie- Bend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.
Teigbereitung:	5.000 g Weizenmehl 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
	10.000 g Brot-Teig
	11.000 g Paprika-Chili-Brot-Teig
Teigruhe: 180 Minuten	4.500 g Teig in eine mit Natives Olivenöl Extra ausgestrichene Kunststoffwanne (60 x 40 cm) geben und abgedeckt ruhen lassen.
Aufarbeitung:	Teigstücke zu je 550 g auswiegen, leicht rund und lang wirken. 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.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

SO WIRD'S GEMACHT



1 Entnehmen Sie den Backkorb an der Stirnseite!



2 Legen Sie zum Backen immer eine der mitgelieferten Backpapierkapseln ein!



3 Teigling einlegen und auf Gare stellen. Backen Sie das Brot (Backzeit etwas verlängern, Temperatur etwas reduzieren).

Mehr Infos unter www.carlsens.de

CARLSEN'S Vertriebs GmbH · Bielefelder Str. 236 · D-32051 Herford
Tel.: +49 (0) 5732 - 66 105 · Fax: +49 (0) 5732 - 66 108 · info@carlsens.de