

CONCLUSION

Buchweizen-Brötchen mit MEIN BUCHWEIZEN



Quellstück:

Roggenschrot, mittel	0,700 kg
Leinsamen	0,400 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,100 l
Gesamtgewicht	2,200 kg

Quellzeit: ca. 1 Stunde

Buchweizen-Brötchen:

Weizenmehl	5,300 kg
Quellstück	2,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Grundsauer, TA 160	0,800 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,300 l
Gesamtgewicht	18,050 kg

Knetzeit:	8 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C – 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Teigeinlage:	2 x 0,050 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	22 – 24 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig in Ballen abwiegen und zur Ballengare stellen. Anschließend die Ballen in Teiglinge abwiegen und wie gewünscht aufarbeiten. Die Teiglinge mit einer Mischung aus Roggenmehl und MEIN BUCHWEIZEN (1:1) abstauben und auf bemehlte Gärdielen in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag schonend zur Gare führen, bei guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und auf Abziehapparate wegsetzen. Mit Dampf schieben, den man ca. 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Marinierte Hähnchenbrustfilets:

Hähnchenbrustfilet	1,500 kg
Honig	0,100 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	q.s.
Pfeffer	q.s.
Chilipulver	q.s.

Verarbeitungshinweise: Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser abbrausen und gut trocken tupfen. Chilipulver, Salz und Pfeffer mischen und die Hähnchenbrustfilets damit einreiben. Mit Honig und Pflanzenöl übergießen, abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten auf jeder Seite braten.

Rote Bete-Salat:

Rote Bete, vorgegart	0,470 kg
Parmesan	0,020 kg
Honig	0,010 kg
Petersilie	q.s.
Salz	q.s.
Pfeffer	q.s.
Gesamtgewicht	0,500 kg

Verarbeitungshinweise: Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und Petersilie fein hacken. Rote Bete, Petersilie und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan in Späne hobeln und vorsichtig unterheben.

Menge für 10 Stück:

Buchweizen-Brötchen
MARONENPÜREE STAMAG
Hähnchenbrustfilets
Rote Bete-Salat
Marshmallows
Honig
Petersilie

10 Stück
0,500 kg
1,200 kg
0,500 kg
0,100 kg
0,050 kg
0,005 kg