

Der scharfe Grieche

Grundrezeptur für 10.000 g Weizenmehl

Zutatenmischung

1.700 g Feta-Käse, gewürfelt
1.700 g Peperoni, grün, gehackt
<hr/>
3.400 g Zutatenmischung

Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	10.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>10 Minuten Stufe I, ohne Salz</i>	150 g Hefe
<i>5-6 Minuten Stufe II, mit Salz</i>	7.200 g Wasser
<i>Teigtemperatur : 24 °C</i>	230 g Salz
	<hr/>
	3.400 g Zutatenmischung
	<hr/>
	20.980 g Gesamtteig (TA 172)

Aus dem Mehl, der Hefe und dem Wasser einen weichen Teig bereiten.
Die Salzzugabe erst zu Beginn der Schnellknetung zugeben.
Die Zutatenmischung wird zum Ende kurz untergeknetet.

Aufarbeitung

Teigruhe : 3 x 30 Minuten

- Den fertigen Teig in einer geölten Wanne lagern und nach je 30 Minuten einmal zusammenschlagen.
- Den Teig dann abgedeckt über Nacht in der Kühlung lagern.
- Am nächsten Tag den reifen Teig auf einen gemehlten Tisch stürzen und mit einem Teigspachtel längliche Stücke von etwa 350 g Teig abteilen und auf einen Abzieher legen.

Endgare : Die Teiglinge können schon nach kurzer Stückgare in den Ofen, die Gare kann aber auch bis zu 2 Stunden andauern.

Bei noch längeren Stückgare ist die Lagerung in der Kühlung empfohlen.

Backen

Ofentemperatur : anbacken bei 240 °C, Schwadengabe: normal
ausbacken bei 230 °C

Backzeit : ca. 30 bis 35 Minuten