

## 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