

# Pizza-Brot

## KOMPLET Wurzelbrot 20



### Rezeptur für 52 Stück à 300 g

#### Teig:

KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,240 kg
Wasser	4,800 kg
Tomaten, geschält, Dose	1,600 kg
Pizzagewürz	0,060 kg
Gesamtteig	16,700 kg

#### Zum Unterkneten:

Gouda, gerieben	0,800 kg
Salami, geschnitten	0,800 kg
Gesamtfüllung	1,600 kg

#### Dekor:

Sesamsaat, geschält	0,800 kg
Gouda, gerieben	1,000 kg
Gesamtdekor	1,800 kg
Gesamtgewicht	20,100 kg

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Die Zutaten zum Unterkneten am Ende der Knetzeit langsam unterarbeiten.

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
8 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

**Teigruhe:** ca. 20 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes (ca. 40 cm Länge) ausformen. Anschließend anfeuchten und in Sesamsaat (ca. 15 g pro Stück) wälzen. Nun mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier vorbereitete Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

**Teigeinwaage:** 350 g

Bei 3/4-Gare dreimal schräg einschneiden und in die Schnitte geriebenen Käse (ca. 25 g pro Stück) einstreuen.

**Stückgare:** 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Anschließend mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** 230 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** 30 - 35 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot