

## Paprika Chili Brötchen

(40% RM versäuert)



### 3-Stufen-Sauerteig

<b>2,400 kg</b>	<b>Roggenmehl 997</b>	<b>0,240 kg</b>	
<b>2,160 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,216 kg</b>	
<b>4,560 kg</b>	<b>Sauerteig (TA 190)</b>	<b>0,456 kg</b>	

### Teigbereitung

<b>4,560 kg</b>	<b>3-Stufen-Sauerteig</b>	<b>0,456 kg</b>	- Teigtemperatur 26 °C
<b>3,600 kg</b>	<b>Roggenmehl 997</b>	<b>0,360 kg</b>	
<b>4,000 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,400 kg</b>	
<b>5,840 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,584 kg</b>	
<b>1,000 kg</b>	<b>Paprika</b>	<b>0,100 kg</b>	
<b>0,220 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,022 kg</b>	
<b>0,300 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,030 kg</b>	
<b>0,300 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,030 kg</b>	
<b>0,200 kg</b>	<b>Backmalz</b>	<b>0,020 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Chilli, getrocknet</b>	<b>0,005 kg</b>	
<b>20,070 kg</b>	<b>Teig</b>	<b>2,007 kg</b>	- Teigruhe 45 min

### Verarbeitung

- das Pressengewicht beträgt 2,000 kg
- 15 Minuten Ballengare
- rund, lang oder eckig aufarbeiten und auf Hohlkammerdielen verkehrt herum garen (ca. 35 Minuten)
- bei Brotbacktemperaturen mit reichlich Dampf schieben
- nach 1,5 Minuten den Zug ziehen und nach kurzer Zeit wieder schließen
- Je nach Ofentyp zur gegebenen Zeit die Temperatur herunter stellen
- mindestens 20 Minuten Backen