



>> Oldenburger Grünkohlbrot 12

Zutaten

Teigbereitung:

		Kundenrezept	Kalkulation
17,000 kg	Weizenmischbrotteig	_____ kg	_____ €
2,000 kg	Oldenburger Grünkohl, TK	_____ kg	_____ €
0,750 kg	Schinken roh, gewürfelt	_____ kg	_____ €
0,200 kg	Röstzwiebeln	_____ kg	_____ €
0,250 kg	Haferflocken	_____ kg	_____ €
20,200 kg		_____ kg	_____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	mit Spiralkneter mit dem fertigen Weizenmischbrotteig glattkneten
Teigreife:	30 min
Teigeinlage:	580 g
Backtemperatur:	240 °C anbacken 200 °C ausbacken
Backzeit:	45 – 50 min

Verarbeitungshinweis

Den TK-Grünkohl auftauen lassen. Den fertigen Teig mit allen Zutaten glattkneten und reifen lassen.

Nach der Teigreife auswiegen, rundwirken und nach kurzer Entspannungszeit länglich aufarbeiten. Je drei Teigstücke mit leicht gefetteten Enden in Dessertkuchen-Formen legen und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Roggenmehl besieben und der Länge nach zweimal seitlich einschneiden. Mit Dampf einschließen, nach 1,5 Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen.

Die letzten 5 – 10 Minuten mit offenem Zug ausbacken.

Viel Erfolg!