



Feuersalamander



Zutaten 12 Stück

Sauerteig

2,195 kg	Roggenmehl, Type 997
1,768 kg	Wasser
0,122 kg	Anstellgut

Hauptteig

3,963 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
3,293 kg	Roggenmehl, Type 997
4,512 kg	Weizenmehl, Type 550
0,146 kg	Hefe
0,183 kg	Salz
0,098 kg	Chilipulver
0,976 kg	Zwiebeln, geröstet
5,732 kg	Wasser

Tipps zu Herstellung und Verkauf der Feuersalamander

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;
versäuert werden 40 Prozent des
Gesamtroggenmehls

TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 + 2 Min.;

Teigtemperatur (TT): 27 °C;

Teigruhe (TR): 10 Min.;

Röstzwiebeln kurz vor Knetende
unter den Teig kneten.

Aufarbeitung:

Teigeinlage, gesamt: 1560 g/Stück

1. Der Feuersalamander ist ein
Fünfstrangzopf, deshalb werden
für ihn 4 mal 245 g und 1 mal 310 g
(für den Kopf) sowie für die Beine 2
mal 160 g abgewogen.

2. Alle Teiglinge rundwirken und
fünf Minuten entspannen lassen.

3. Anschließend die Teiglinge für
die Beine nehmen, mit einem
Rundholz ausrollen und sie zu
Stangen aufwickeln.

4. Dann den Fünfstrangzopf flechten.
Die einzelnen Teigstränge sollten
in der Mitte etwas bauchig sein
und sich zu den Enden verjüngen.

5. Den Körper auf die Beine auf-
setzen und die Gliedmaßen noch
etwas zurechtbiegen. Die Beine an
den Enden noch etwas einschneiden,
damit der Feuersalamander
auch Füßchen hat.

6. Für die Augen zwei Korinthen in
den Kopf drücken.

Stückgare:

Gärraum: 30 bis 35 °C; 70 bis 75 %

rel. Luftfeuchte

Gärzeit: 35 Min.

Backen:

Mit Schwaden einschieben, nach 1
Min Zug öffnen.

Backtemperatur: 245 – 180 °C, fallend

Backzeit: 50 Min.

Bäckerei Müller, Haßfurt

Tipp der Jury

Der Teig kann auch gut als Baguette
oder Ringbrot aufgearbeitet
werden.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot 55/45 mit Chili
und Röstzwiebeln

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser,
Zwiebeln, Salz, Hefe, Chilipulver

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggen, Weizen

Geschmack:

Pikantes Roggenmischbrot mit
leichter Chilinote

Haltbarkeit:

1 Tag

Die Bäcker

Arend Jurga mit
Coach Wolfgang Müller

Bäckerei Müller, Haßfurt

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

