



Schwäbische Roggenblümle



Zutaten 60 Stück

Sauerteig

2,040 kg	Roggenmehl, Type 1150
1,840 kg	Wasser
0,100 kg	Anstellgut

Hauptteig

3,880 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
3,060 kg	Roggenmehl, Type 1150
4,900 kg	Weizenmehl, Type 550
0,200 kg	Salz
0,500 kg	Hefe
0,050 kg	Brotgewürz
4,360 kg	Wasser

Ziehmarginare

4,000 kg	Ziehmarginare
Füllung	
2,500 kg	Schinken, luftgetrocknet
2,500 kg	Zwiebeln
2,500 kg	Käse, gerieben
2,500 kg	Schmand
0,020 kg	Salz
0,020 kg	Pfeffer

Herstellung und Verkauf der Schwäbischen Roggenblümle

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;

TA 190; TT 28 °C; TR 16 Std.;

Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 + 3;

Teigtemperatur (TT): 22 °C;

Teigruhe (TR): 20 Min. (in Kühlung);

Füllung:

1. Den gewürfelten Schinken und die feingehackten Zwiebel in Öl andünsten, abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verarbeitung kühl stellen

Aufarbeitung:

1. Teig tourieren: einfach, doppelt, einfach

2. Zuerst eine einfache und eine doppelte Tour geben, dann 10 Min. abgedeckt in Kühlung ruhen lassen. Dann letzte Tour geben und vor Weiterverarbeitung 10 Min. ruhen lassen.

3. Tourierten Teig auf 4 mm, 90 x 50 cm (Länge x Breite bei 1700 g Grundteigmenge) ausrollen, die Füllung auf 4/5 des Teiges auftragen und glattstreichen. Den freien Teigstreifen mit Wasser bestreichen und Teig von oben nach unten zu einer Schnecke aufrollen.

4. Nun 3 cm breite Scheiben schneiden und jeweils 5 Teiglinge

zu einem Roggen-Blümle auf ein Backblech mit Trennpapier setzen. An den äußeren Stückchen Spitzen ausformen.

Variation:

7 Stückchen zu einem Roggen-Blümle zusammen setzen oder 7 Stückchen in eine runde Aluform (28er) setzen. Nach Belieben mit Kräutern (Petersilie, Thymian, etc.), Käse, Saaten oder ähnlichem verzieren.

Stückgare:

Gärzeit: 20 Min.

Backen:

Mit geringer Schwadengabe einschieben. 2 Min. vor Backende den Zug öffnen.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 22 Min.

Tipp der Jury

Beste Ergebnisse erzielt man bei Kühlung des tourierten Teiges.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Plundergebäck aus Roggenmischteig (51/49)

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Ziehmarginarine, Füllung (Schinken, Käse, Schmand, Zwiebel, Salz, Pfeffer), Hefe, Salz, Gewürze

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmehlerzeugnis, Weizenmehlerzeugnis, Milcherzeugnis

Geschmack:

Würzige Kombination von Füllung und touriertem Roggenmischteig

Haltbarkeit:

1 Tag

Die Bäcker

Nicole Mittmann, Mareike Vincon, Kim Walther, Patrick Mittmann, Miguel Garcia Moreno mit den Lehrern Kerstin Brandes und Horst Bonhagen

GS Im Hoppenlau, Stuttgart

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

