

# Pain au Vin (Pikant)

<b>Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot mit 20% Paprika und 15% Fetakäse</b>	
<b>Mahlerzeugnisse</b>	<b>Gesamtmenge: 2.000 g</b> 1.800 g Dinkelmehl Type 550 200 g Roggenmehl Type 1150
<b>Zutaten:</b> 400 g Paprika 300 g Fetakäse	<b>Sauerteigführung:</b> Dinkelmehlsauerteig

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Führungsbedingungen</b>
<b>Sauerteig</b> Anstellgut 5% Dinkelmehl Type 630 Wasser <b>Sauerteig (ohne Anstellgut)</b>	20 g 200 g 140 g <b>340 g</b>	TA, theor.: 170 Sauerteigtemp.: 28 - 32°C Reifezeit: 15 – 24 Std.
<b>Teig</b> Dinkelsauerteig Dinkelmehl Type 630 Roggenmehl Type 1150 Paprika 20% Fetakäse Salz 1,8 % Hefe 1,5% Rotwein Wasser <b>Gesamtteig</b>	340 g 1.600 g 200 g 400 g 300 g 36 g 30 g 900 g 360 g <b>4.166 g</b>	TA, theor.: 170 Knetung: 6 + 4 Min. Teigtemp.: 24°C Teigruhe: 90 / 30 Min. <b>TE: ca. 400 g</b> <b>Stückgare</b> Temp.: 30 – 35°C rel. Luftfeuchte: 70% Zeit: ca. 30 Min.  <b>Anmerkung:</b> <b>Die Paprika und den Fetakäse in Würfel schneiden und in der letzten halben Min. in den Teig unterkneten lassen</b> <b>Der Teig wird für 60 min Teigruhe in einer Wanne gelegt. Nach dieser Zeit wird der Teig nochmals gezogen und gefaltet. Nach weiteren 30 Min. wird der Teig leicht in Form abgewogen und nach weiteren 15 Min. in Form gebracht (wie gewünscht).</b>
		<b>Backprozess:</b> Temperatur: 250 – 220°C Schwadengabe: wenig Backzeit: ca. 25 – 30 Min.