

/// URIGE PAPRIKA PICCOLOS

/// ZUTATENLISTE

Urgetreide Teig

2100	g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2100	g	Weizenmehl T700 (606961)
210	g	Hefe (61204)
650	g	Vollei (600700)
1650	g	Wasser kalt
6710	g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten einen kühlen Teig kneten, und ca. 10 Minuten kühl rasten lassen.

Urgetreide Plunderteig

6710	g	Urgetreide Teig
2000	g	Meister Clean Label Plunder RSPO MB (607962)
8710	g	Gesamtgewicht

Nach der Teigruhe die Meister Clean Label Plunder Platte mit drei einfachen Touren eintourieren.

Paprika Käse Füllung

1000	g	Paprika Tricolore TK
750	g	Feta Käse
750	g	Pizzakäse 45 % (600709)
50	g	Schnittlauch
20	g	Pizzagewürz (3119)
500	g	Sauerrahm
3070	g	Gesamtgewicht

Den griechischen Feta Käse zerbröseln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	210 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Den Urgetreide Plunderteig auf ca. 6 mm ausrollen. Teiglinge mit einem Durchmesser von ca. 7 - 8 cm austechen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen. Nach 20 Minuten Gare mittig, kreisförmig eindrücken und die Paprika-Käse Füllung aufbringen, mit Schwarzkümmel leicht bestreuen. Bei guter Gare mit Schwaden schießen.