

Sauerkraut-Taschen: für den kleinen Hunger zwischendurch



Foto: GMF/Dietmar Pleil

Grundrezept:	Roggenmischbrot (70/30)	
Gesamtmehlmenge:	1.000 g	Mehl
Mischungsverhältnis:	50%	Roggenmehl, Type 1150
	30%	Weizenmehl, Type 550
	20%	Roggenvollkornschrot (mittel)
Sauerteigführung:	Detmolder Einstufenführung (DEF)	
Sauerteigherstellung:	300 g	Roggenmehl
TA: 180	250 g	Wasser
Sauerteigtemp.: 24 - 26°C	30 g	Anstellgut (10%)
Reifezeit: 15 – 20 Std.	550 g	Sauerteig (ohne Anstellgut)
Brühstück:	200 g	Roggenvollkornschrot (mittel)
Stehzeit: 3 Stunden	300 g	Wasser (70-80°C)
	500 g	Brühstück

Teigherstellung:	500 g	Brühstück
Knetung: (Spiralknetzer)	550 g	Sauerteig
4 + 2 Minuten	200 g	Roggenmehl, Type 1150
TA: 170	300 g	Weizenmehl, Type 550
Teigtemp.: 26 - 27°C	30 g	Brötchenbackmittel
Teigruhe: 10 min.	40 g	Backhefe
	20 g	Jodsalz
	20 g	Vitalkleber
	ca.	Buttermilch
	300 g	
	ca.	Gesamtteig
	1.960 g	

Zutaten, Füllung:	300 g	Sauerkraut
	400 g	Kartoffelbrei
	150 g	Speckwürfel
	150 g	gehackte Äpfel
		Kümmel

Aufarbeitung:

Den Roggenteig nach der Teigruhe auf eine Stärke von 3,5 mm ausrollen und in 12 x 9 cm große Rechtecke schneiden. Die Roggenstücke mit Wasser bestreichen und in der Mitte etwas Kartoffelbrei, Sauerkraut, Äpfel und etwas Kümmel geben. Die Roggenstücke zusammenfalten, die Oberfläche mit etwas Roggenmehl bestreuen, einige Male einschneiden, etwas Kümmel zum Schluss aufstreuen.

Mischung (Oberfläche): Etwas Roggenmehl und Kümmel

Stückgare:

Temperatur: 28°C
 Luftfeuchte: 60 – 65 %
 Zeit: ca. 25 Minuten

Backen:

Schwaden: kräftig
 Backtemperatur: 220°C
 Backzeit: ca. 15 Minuten

*Ein prämiertes Rezept aus dem II. Grand Prix für Roggenbäcker 2003;
 Rezeptidee: Siegfried Brenneis, 69427 Mudau-Schloßbau
 bearbeitet, hergestellt und fotografiert
 in der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks (Weinheim)*

Ende des Artikels