

# Teigherstellung

(erstellt Manfred Mutter am 20.09.2015)

## Teig-Rezept für 6,5kg Mehl: (diese Teigmenge wird bevorzugt verwendet)

6,5 kg Mehl Typ T812 (von Löffel Mühle Waltershofen)

3,5l Wasser auf 30-35 Grad vorgewärmt

1 Zehntelglas Sonnenblumenöl

1 Zehntelglas Salz

3 Würfel Hefe (3x42gr.) (4 St. wenn es schneller gehen muß)



## Alternative Teigmenge mit 10kg Mehl: (wurde am 19.09.2015 nicht ausprobiert)

10,0 kg Mehl Typ T812 (von Löffel Mühle Waltershofen)

5,0l Wasser auf 30-35 Grad vorgewärmt

1,5 Zehntelglas Sonnenblumenöl

1,5 Zehntelglas Salz

4 Würfel Hefe (3x42gr.) (5 St. wenn es schneller gehen muß)

## Vorbereitung der „Backstube“:

„Backstube“ ist WKD-gerecht vorzubereiten  
(siehe mit Folie geschützte Wände)!



## Start Teigherstellung am Samstag ca. 14:00h

Zunächst 6,5kg Mehl abwiegen und in die Knet-Rührmaschine geben. Hefewürfel etwas zerbröseln und alle anderen Zutaten zugeben. Deckel schließen und ca. 20 Minuten rühren. (optische Kontrolle: Teig ist geknetet, wenn alle Mehreste vollständig in den Teig aufgenommen sind.)



Anschließend Teig in Metallschüssel geben und mit Geschirrtuch abdecken. Teig in den vorbereiteten Regalen ruhen lassen bis er sichtbar gegangen ist.

## Hinweis:

**Um den Teigbedarf am Abend zu schaffen, muss die Knet-Maschine ständig in Betrieb sein!**

Danach Teiglinge zu je 450gr. je Blech abwägen, kurz durchkneten und erneut ruhen lassen (ggfls. abdecken).



### Teig auswalzen:

Teiglinge links auf Walzenband legen. Am Haupthebel 6,5 mm einstellen und Teigling einmal nach rechts durchfahren. Dann Haupthebel auf 3,5mm einstellen und nach links fahren. Haupthebel nun auf 2,5mm stellen und Teig erneut nach rechts fahren – fertig.



Zwei Personen entnehmen den Teig und legen ihn auf das vorbereitete Blech (anderer Prozess – Lorenz Hiss fragen).



Allgemeine Infos von Johann Kabis:

Folgende Materialien werden übers Fest benötigt:

40 l Sonnenblumenöl

12 kg Salz

144 Würfel Hefe (zu je 42gr.)

11 Sack (á 25kg) Mehl Typ T812 (von Löffel Mühle in Waltershofen)

280 St. Eier von Hühnerfarm Sonnenhof in Hartheim (-> glückliche Hühner = gute Eier)

35 kg geschnittener Speck von Metzgerei Blum Gottenheim. (Speck ein paar Tage früher schneiden und etwas trocknen lassen damit er nicht klebt.)