

## Rucola-Grillbrot

### Sachbezeichnung

UrDinkel-Weizen-Roggenbrot mit Tomaten,  
gefüllt mit Rucola-Limetten-Butter



### Ausbeute

63 Stück zu 400 g



### Zeitplanung

Zubereitung: 170 Minuten

Ruhezeit: 17 Stunden

Backzeit: 30 Minuten/230°C fallend



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'130 kJ/270 kcal;

Fett: 9.5 g, davon ges. Fettsäuren 5.3 g;

Kohlenhydrate: 38 g, davon Zucker 1 g;

Eiweiss: 6.9 g; Salz 1.8 g

### Zutaten

#### Tomaten-Bürlibrotteig, langgeführt (25'250 g)

3'500 g	Weizenmehl 1100
5'000 g	UrDinkelmehl 720
1'500 g	Roggenschrot, fein
6'750 g	Wasser
2'500 g	Tomatenpulpe (Dose)
200 g	Backhefe
5'500 g	Fermentierter Teig
300 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten</i>

#### Weitere Zutaten (1'090 g)

520 g	Weizendunst (zum Stauben)
380 g	Roggenschrot grob (für die Oberfläche)
190 g	Weizenmehl 720 (zum Stauben der Körbe)

#### Rucola-Limettenbutter (3'780 g)

1'055 g	Butter, flüssig
740 g	Rucola <i>mit der flüssigen Butter zusammen fein pürieren</i>
1'585 g	Butter, weich
85 g	Speisesalz
20 g	Tabasco rot
30 g	Limettenschale
265 g	Limettensaft <i>alles im Rührwerk schaumig rühren</i>

## Herstellung

1

### **Tomaten-Bürlibrotteig, langgeführt**

Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei einmal aufziehen. Anschliessend über Nacht im Kühlraum bei 0–5°C gären lassen. Vor dem Aufarbeiten: Den Teig aus dem Kühlraum nehmen und bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden akklimatisieren lassen.

2

### **Aufarbeiten**

Teigstücke von 400 g länglich abstechen und auf mit Roggenschrot bestreute Bretter legen. 20–30 Minuten gären lassen. Teiglinge aufdrehen und als Kranz zusammengefügt in gestaubte Gärkörbe legen.

Stückgare: 30 Minuten

3

### **Backen**

Teigkränze auf Einschiessapparate stürzen und in einem heissen Ofen mit Dampf als Frischbackprodukt backen.

4

### **Rucola-Limettenbutter**

Die schaumige Rucola-Limettenbutter in Känelformen ohne Luftpinschlüsse einfüllen und tiefkühlen. Danach ausformen und in Scheiben von 5 g schneiden.

5

### **Füllen**

Nach dem Auskühlen 12 Mal senkrecht einschneiden, so dass das Brot noch zusammenhält. In die Einschnitte des Tomaten-Bürlibrots je eine Scheibe gefrorene Rucola-Limettenbutter reinlegen.

Tipp: Die Brote in Frischbackbeutel verpacken und mit einer Backanleitung für den Grill/Backofen versehen. Brote tiefgekühlt verkaufen. Die Kunden können das Brot selber fertigbacken und noch warm als Apero oder Beilage zu Grilltem geniessen.