

Chili-Paprika-Ring

- Freitag, Mai 25, 2012

<https://ketex.de/blog/chilli-paprika-ring/>

Zurück

Weiter

Nachdem ich die Dunklen Partystangen und die Südländer vorgestellt habe, hier jetzt die dritte Variante, der Chili-Paprika-Ring.

Je nach Gusto kann man dem Brot alle 3 Paprikafarben beimischen. Die Menge des Chili ist Geschmacksache. Der eine mag es eher scharf und der andere etwas milder. Das Brot ist sehr lecker. Ich würde sagen: "Einfach ausprobieren"!

1. Sauerteig (TA 180)

- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 144 g Wasser
- 18 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) für 15-18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 812](#) (oder ein Gemisch von 71 g [Weizenmehl 550](#) und 79 g [Weizenmehl 1050](#))
- 150 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Auch hier alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen, und dann den Teig in den Kühlschrank (+5) für 13-16 Stunden stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 330 g [Weizenmehl 812](#) (oder ein Gemisch von 157 g [Weizenmehl 550](#) und 173 g [Weizenmehl 1050](#))
- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 240 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz

- 12 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 150 g frische kleingewürfelte Paprika (rot, grün oder gelb - je nach Gusto)
- ca. 2,5 g (1 gestrichener TL) Chili-Flocken (nach Geschmack)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Zuerst die Hefe und das Backmalz im Wasser auflösen. Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Paprikawürfeln und der Chili-Flocken in der [Küchenmaschine](#) 5 Minuten kneten. Zuletzt die kleingewürfelte Paprika und die Chili-Flocken zugeben und nochmals 2 Minuten kneten. Eine Teigruhe von 30 Minuten schließt sich jetzt an. Danach den Teig schön gleichmäßig zu einem Strang rollen. Den Strang um ein geöltes Glas herum auf ein Backblech legen. Die Enden anfeuchten und miteinander verbinden. Dann schließt sich die Gare von ca. 75 Minuten an. Das Glas entfernen. Den Ring mit Roggenmehl abpudern und mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240° aufheizen. Den Ring mit viel Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten anbacken. Danach den Ofen herunterschalten und den Ring noch weitere 45 Minuten backen. Nicht vergessen, nach 10-15 Minuten den Dampf abzulassen.

Chili-Paprika-Ring

Nachdem ich die Dunklen Partystangen und die Südländer vorgestellt habe, hier jetzt die dritte Variante, der Chili-Paprika-Ring. Je nach Gusto kann man dem Brot alle 3 Paprikafarben beimischen. Die Menge des Chili ist Geschmacksache. Der eine mag es eher scharf und der andere etwas milder. Das Brot ist sehr lecker. Ich würde sagen: "Einfach ausprobieren"!

- Küchenmaschine
- Bäckermesser

1. Sauerteig (TA 180)

- 180 g Roggenmehl 1150
- 144 g Wasser
- 18 g Roggenanstellgut

2. Vorteig

- 150 g Weizenmehl 812 ((oder ein Gemisch von 71g Weizenmehl 550 und 79g Weizenmehl 1050))
- 150 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 330 g Weizenmehl 812 ((oder ein Gemisch von 157g Weizenmehl 550 und 173g Weizenmehl 1050))
- 180 g Roggenmehl 1150
- 240 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz
- 12 g Roggenmalz (Färbemalz)
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)
- 150 g frische kleingewürfelte Paprika (rot, grün oder gelb – je nach Gusto)
- 2,5 g Chili-Flocken (= 1 gestrichener TL)

1. Sauerteig (TA 180)

1. Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) für 15-18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

1. Auch hier alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen, und dann den Teig in den Kühlschrank (+5°C) für 13-16 Stunden stellen.

3. Hauptteig

1. Zuerst die Hefe und das Backmalz im Wasser auflösen. Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Paprikawürfeln und der Chili-Flocken in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten.
2. Zuletzt die kleingewürfelten Paprika und die Chili-Flocken zugeben und nochmals 2 Minuten kneten. Eine Teigruhe von 30 Minuten schließt sich jetzt an.
3. Danach den Teig schön gleichmäßig zu einem Strang rollen. Den Strang um ein geöltes Glas herum auf ein Backblech legen. Die Enden anfeuchten und miteinander verbinden. Dann schließt sich die Gare von ca. 75 Minuten an. Das Glas entfernen. Den Ring mit Roggenmehl abpudern und mit dem Bäckermesser einschneiden.
4. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240° aufheizen.

5. Den Ring mit viel Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten anbacken. Danach den Ofen herunterschalten und den Ring noch weitere 45 Minuten backen. Nicht vergessen, nach 10-15 Minuten den Dampf abzulassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

-