

White Bread with Poolish

Vorteig:

Die Vorteigzutaten mischen und bei Raumtemperatur 12 – 14 Stunden reifen lassen. Ich habe den Vorteig am späten Abend in den Kühlschrank gestellt.

Autolyse:

Vorteig, Mehl und Wasser auf Stufe 1 der KA 4 Minuten mischen und dann 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 4 Minuten; dann Salz zugeben.

Stufe 2 (Kneten) = 5 Minuten

Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

150 Minuten ruhen lassen, dabei alle 20 Minuten 3 mal falten.

Stückgare:

Einen runden Laib formen, 60 Minuten im Gärkorbchen gehen lassen.

Backen:

50 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. 30 Minuten nach Backbeginn den Deckel abheben. Nach 15 Minuten die Bräune kontrollieren und 20 Minuten fertig backen.

Poolish 50%	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	250
Wasser	250
Frischhefe	0,6

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	250
Wasser	105
Frischhefe	4,5
Salz	10,5
Poolish	500,6
TA = 171	