

## Kräuterbrot

### **Backrezept:**

Das Grundrezept ist aus Flour, Water, Salt, Yeast, Seite 109<sup>[48]</sup>. Die Kräutermischung ist von mir.

### **Die Zeiten am Backtag:**

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 180 Minuten » Aufarbeiten = 20 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 45 Minuten »  $\Sigma = 336$  Minuten = 5h36

### **Das Klima am Backtag:**

27°C; 49% r.F.

Daraus ergibt sich ein Korrekturfaktor von 0,77, der noch berücksichtigt werden muss.

### **Vorteig:**

Am Vorabend ansetzen, 2 Stunden anspringen lassen und über Nacht stehen lassen.

### **Kräutermischung:**

1/2 Bund Schnittlauch; 1/2 Bund Petersilie; 1/2 Bund Dill.

### **Kitchen Aid:**

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten. 3 Minuten vor Ende die Kräuter und das Salz zugeben

Von Hand fertigkneten.

### **Stockgare:**

180 Minuten; 3 x falten im 20 Minuten Abstand.

### **Stückgare:**

Einen runden Laib formen, 60 Minuten im Gärkorbchen mit Schluss nach unten gehen lassen.

### **Backen:**

45 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und 15 Minuten fertig backen.

<b>Biga 50%</b>		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenvollkornmehl	250	100
Wasser	170	68
Frischhefe	0,6	0,24

<b>Endgültiger Teig</b>	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	250
Wasser	180
Frischhefe	5,4
Salz	11
Kräutermischung	55
Biga	673
<b>TA = 170</b>	