

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Artisan Bread at Home^[50]; Seite 171 bzw. Band 1, Seite 97 und wurde auf 600 Gramm Mehl umgerechnet.

Das Klima am Backtag:

22°C; 46% r.F.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Autolyse = 30 Minuten » Kitchen Aid = 9 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 35 Minuten » $\Sigma = 274$ Minuten = 5h04

Vorteig:

Den Vorteig am Vorabend ansetzen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Autolyse:

Mehle, Wasser und Öl mit der KA 4 Minuten lang vermischen und abgedeckt 30 Minuten stehen lassen.

Dann die Hefe hineinkrümeln und den Biga zugeben.

Kitchen Aid:

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

Stufe 2 (Kneten) = 5 Minuten.

Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

150 Minuten; 2 x nach je 30 Minuten falten.

Stückgare:

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

Backen:

35 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und 15 Minuten weiterbacken, die letzten 5 Minuten einen Kochlöffel in die Tür klemmen.

Gesamte Mengen

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550 (33,3%)	200	} 100
Hartweizenmehl (33,3%)	200	
Hartweizengrieß (33,3%)	200	} 71
Wasser	400	
Olivenöl 4,4%	27	
Frischhefe	10,2	1,7
Salz	15	2,5
Honig	3	0,5
Sesam zum Bestreuen	n.B.	
Summen	1055,2	171,7

Biga 33%

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Hartweizenmehl (50%)	100	} 100
Hartweizengrieß (50%)	100	
Wasser	126	63
Frischhefe	1	0,5

Endgültiger Teig

Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	200
Hartweizenmehl	100
Hartweizengrieß	100
Wasser	274
Olivenöl	27
Frischhefe	9,2
Salz	15
Honig	3
Biga	327
Sesam zum Bestreuen	n.B.
TA_[Theor] = 171	