

# Sommerbrot

## Backrezept:

Das Rezept ist aus dem Sonderheft von Simply Backen mit dem Titel „Brot doc“; Seite 42.

## Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Quellstück = 15 Minuten » Autolyse = 30 Minuten » Kitchen Aid = 8 Minuten » Stockgare = 120 Minuten » Stückgare = 20 Minuten » Backen = 50 Minuten »  $\Sigma = 263 \text{ Minuten} = 3\text{h}23$

## Das Klima am Backtag:

26°C; 49% r.F.

Korrekturfaktor: 0,83

## Vorteig:

60 Minuten anspringen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank. Am Backtag 60 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

## Quellstück:

55 Gramm des Altbrotes fein würfeln und in der Pfanne rösten. Auskühlen lassen und im ESGE – Zerkleinerer fein mahlen. 110 Gramm kaltes Wasser zugeben, vermischen und 15 Minuten quellen lassen.

## Autolyse:

Alle Zutaten außer Hefe und Salz in der Kitchen Aid auf Stufe 1 für 2 Minuten mischen und 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

## Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 3 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 5 Minuten; 3 Minuten vor Ende Salz zugeben.

Von Hand fertigkneten.

## Stockgare:

150 Minuten; 3 x alle 20 Minuten falten.,

Zeitkorrektur auf: 120 Minuten

## Stückgare:

Einen runden Laib formen, 20 Minuten im Gärkorbchen mit Einlage mit Schluss nach unten gehen lassen.

## Backen:

Den Ofen auf 260°C vorheizen.

50 Minuten bei 230°C auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und 35 Minuten fertigbacken.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	600	}100
Alt Brot (9%)	55	
Wasser	475	72,5
Frischhefe	6	0,92
Salz	13	2,17
Summen	1149	175,59

Poolish 33%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	200	100
Wasser	200	100
Frischhefe	1	0,5

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	400
Wasser	165
Frischhefe	5
Salz	13
Poolish	400
Quellstück	165
<b>TA = 173; Fertiggewicht = xxx g</b>	

