

Kümmelbrot

Backrezept:

Das Rezept ist vom Autor^[99] und wurde auf 600 g umgerechnet. Eine Autolyse wurde eingefügt.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Autolyse = 30 Minuten » Kitchen Aid = 15 Minuten » Stockgare = 120 Minuten » Aufarbeiten = 10 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 45 Minuten » $\Sigma = 300 \text{ Minuten} = 5h00$

Das Klima am Backtag:

25°C; 49% r.F.

Korrekturfaktor = 0,909

Vorteig:

Den Vorteig am Vorabend ansetzen. Den Teig 2 Stunden anspringen lassen und bis zu 48 Stunden bei ca. 4°C in den Kühlschrank stellen^[38].

Samen/Kräuter:

Fenchel und Koreander fein mahlen; Anis (ist gemahlen) und den Kümmel ungemahlen zugeben.

Autolyse:

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

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 10 Minuten; 3 Minuten vor Ende Salz und Gewürze zugeben. Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

120 Minuten; 3 x alle 20 Minuten falten.

Stückgare:

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

Backen:

45 Minuten bei 230°C auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen; die letzten 10 Minuten einen Kochlöffel in die Tür klemmen.

Gesamte Mengen

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	493	} 100
Weizenvollkornmehl	107	
Wasser	420	70
Frischhefe	10,8	1,8
Salz	12	2
Kümmel	14,4	2,4
Fenchelsamen	3	0,5
Anis	1	0,17
Koreander	3	0,5
Summen	1064,2	177,37

Pâte fermentée 30%

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	73	} 100
Weizenvollkornmehl	107	
Wasser	121	66,7
Frischhefe	2,5	1,4
Salz	2,5	1,4

Endgültiger Teig

Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	420
Wasser	299
Frischhefe	8,3
Salz	9,5
Kümmel	14,4
Fenchelsamen	3
Anis	1
Koreander	3
Pâte fermentée	306
TA = 170	