

## Dillbrot

### Backrezept:

Das Grundrezept entspricht Zorra's Basis-Brotrezept.

### Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 13 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 45 Minuten »  $\Sigma = 308 \text{ Minuten} = 5h08$

### Das Klima am Backtag:

22°C; 39% r.F.

### Vorteig:

Den Vorteig am Vorabend ansetzen, 2 Stunden anspringen lassen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

### Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten.

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten; 3 Minuten vor Ende Salz zugeben; ca. 1 Minute vor Ende Kräuter zugeben.

### Stockgare:

150 Minuten; 2 x nach je 20 Minuten falten.

### Aufarbeiten 1:

Einen runden Laib formen.

### Stückgare:

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. Auf die gewünschte Bräune backen.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	350	} 100
Weizenvollkornmehl	150	
Wasser	335	67
Frischhefe	9	1,8
Salz	8	1,6
Kräutermischung		
Gesamte Mengen	862	166,4

Poolish 30%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenvollkornmehl	150	100
Wasser	150	100
Frischhefe	0,9	1,3



Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	350
Wasser	185
Frischhefe	8,1
Salz	8
Poolish	302
<b>TA = 167</b>	

Verwendete Kräuter (Bund)	
Kräuter	
Petersilie (Kraus)	1/2
Schnittlauch	1/2
Dill	1/3