

## Peasant Bread

### **Backrezept:**

Das Grundrezept ist aus Artisan Bread at Home; Seite 167 und wurde auf 500 Gramm Mehl umgerechnet.

Peasant heißt nach Langenscheidt in der wörtlichen Übersetzung „(armer) Bauer“.

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

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 50 Minuten »  $\Sigma = 311$  Minuten = 5h11

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

23°C; 48% r.F.

Faktor: Keiner

### **Vorteig:**

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

### **Kitchen Aid:**

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten; zwei Minuten vor Knetende Salz zugeben.

Von Hand fertig kneten.

### **Stockgare:**

150 Minuten; 3 x nach je 20 Minuten falten.

### **Stückgare:**

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

### **Backen:**

45 + 4 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen. Die Bräune kontrollieren.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550 (56,6%)	283	} 100
Weizenmehl Typ 1050	134	
Roggenmehl Typ 1370	84	
Wasser	355	71
Frischhefe	11,5	2,3
Salz	12,5	2,5
Honig	2,5	0,5
(Sesam zum Bestreuen)		
Summen	877,5	175,3

Biga 33%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	115	} 100
Weizenmehl Typ 1050	33	
Roggenmehl Typ 1370	17	
Wasser	103	62,5
Frischhefe	0,7	0,4

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	168
Weizenmehl Typ 1050	101
Roggenmehl Typ 1370	67
Wasser	252
Frischhefe	10,8
Salz	12,5
Honig	2,5
Biga	268,7
Sesam zum Bestreuen	
<b>TA = 171</b>	