

Schlumbergerli

Backrezept:

Das Rezept ist von Zorra.

Ergibt:

6 Brötchen; ein Brötchen hat ca. 104 Gramm.

Vorteig:

Alle Zutaten mischen und gut kneten. Vorteig zugedeckt 2 Stunden anspringen lassen und in den Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 120 Minuten » Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 35 Minuten » Backen = 22 Minuten » $\Sigma = 226 \text{ Minuten} = 3h46$

Das Klima am Backtag:

23°C; 39% r.F.

Faktor: ./.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten.

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten. 3 Minuten vor Ende Salz zugeben. Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

120 Minuten; 2 x nach je 20 Minuten falten.

Stückgare:

Den Teig in 6 Stücke teilen, dann Teiglinge zu Schlumbis formen, dabei Schluss mit Olivenöl bepinseln; mit Schluss nach unten auf einem mit Roggenmehl Typ 1370 bemehlten Tuch zugedeckt 35 Minuten gehen lassen.

Den Einschießer mit Backpapier belegen. Die Schlumbies umgedreht auf den Einschießer legen

Backen:

Ofen mit Schale zum Schwaden und heißem Stein (Einschubhöhe 2) auf 220 C vorheizen. Schlumbis 22 Minuten backen, nach 10 Minuten Backzeit Ofentür kurz öffnen um Dampf entweichen zu lassen.

Gesamte Mengen

| Zutaten | Gramm | Bäcker% |
|--------------------|-------|---------|
| Weizenmehl Typ 550 | 375 | 100 |
| Wasser | 240 | 64 |
| Frischhefe | 17 | 4,5 |
| Salz | 8 | 2,1 |
| Summen | 640 | 170,6 |

Pâte fermentée 30%

| Zutaten | Gramm | Bäcker% |
|--------------------|-------|---------|
| Weizenmehl Typ 550 | 113 | 100 |
| Wasser | 75 | 66,7 |
| Frischhefe | 2 | 1,7 |
| Salz | 2 | 1,7 |

Endgültiger Teig

| Zutaten | Gramm |
|--------------------|-------|
| Weizenmehl Typ 550 | 262 |
| Wasser | 165 |
| Frischhefe | 15 |
| Salz | 6 |
| Pâte fermentée | 192 |
| TA = 164 | |

