

Pain Rustique

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Bread, Seite 111.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Autolyse = 30 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 90 Minuten » Aufarbeiten 1 = 10 Minuten » Stückgare = 20 Minuten » Backen = 35 Minuten » $\Sigma = 214$

Minuten = 3h34

Das Klima am Backtag:

23°C 87% r.F. Kellertreppe

30°C 52% r.F. Küche

Faktor: Keiner

Vorteig:

2 Stunden anspringen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank. Am Backtag 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Autolyse:

Mehl, Wasser und Poolish in der Kitchen Aid zusammenrühren und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Dann die Hefe darüber krümeln.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten, drei Minuten vor Ende Salz zugeben.

Stockgare:

90 Minuten bei 24°C zur Gare stellen, dabei nach 25 und 50 Minuten je einmal falten.

Stückgare:

Den Teig rund formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. 20 Minuten bei 24°C ruhen lassen.

Direkt auf den heißen Stein kippen.

Backen:

Bei 250°C mit Dampf 35 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Ofentür öffnen und den Dampf ablassen. Die letzten 10 Minuten einen Kochlöffel in die Tür legen.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	600	100
Wasser	414	69
Frischhefe	9	1,5
Salz	12	2
Summen	1035	172,5

Poolish 50%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	300	100
Wasser	300	100
Frischhefe	0,6	0,2

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	300
Wasser	114
Frischhefe	8,4
Salz	12
Poolish	600,6
TA = 169	