

# Weißbrot mit 80% Biga

## Backrezept:

Das Rezept ist aus Flour, Water, Salt, Yeast und heißt da „White Bread with 80% Biga“.

## Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 180 Minuten »  
 Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 45 Minuten »  $\Sigma =$   
**336 Minuten = 5h36**

## Das Klima am Backtag:

22°C; 33% r.F.

## Vorteig:

Um 16:45 Uhr am Vorabend war der Biga fertig und wurde bis 23:00 Uhr in den Kühli gestellt. Backbeginn war um 12:00 Uhr.

## Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten. 3 Minuten vor Ende das Salz zugeben.

Von Hand fertigkneten.

## Stockgare:

180 Minuten; 4 x falten – siehe Tabelle.

## Stückgare:

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

	1. Faltung	2. Faltung	3. Faltung	4. Faltung
Nach	10 min	20 min	30 min	30 min
Gesamt	10 min	30 min	60 min	90 min

## Backen:

45 Minuten bei 245°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen, und ca. 15 Minuten fertig backen.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	500	100
Wasser (27°C)	360	72
Frischhefe	4	0,8
Salz	11	2,2
Summen	875	173

Biga 80%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	400	100
Wasser	272	68
Frischhefe	1	0,25

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	100
Wasser (39°C)	88
Frischhefe	3
Salz	11
Biga	673
<b>TA = 172</b>	

**Achtung:** Vor dem Backen immer vorsichtig sein, daß die Finger, Hände und Unterarme nicht den extrem heißen Schmortopf berühren.

Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen!