

Whole Wheat Bread

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Bread, Seite 122 und wurde auf 600 Gramm umgerechnet; das Wasser wurde um 12 Gramm erhöht (Bereits eingerechnet).

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 11 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 40 Minuten » $\Sigma =$
281 Minuten = 4h41

Faktor: Keiner

Vorteig:

12 bis 16 Stunden bei 21°C.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

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

Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

150 Minuten bei 24°C; 3 x falten: nach 10 (10), nach 30 (40) Minuten und 30 (70) Minuten falten. Rest: 80 Minuten.

Stückgare:

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

Backen:

40 Minuten bei 235°C auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und 25 Minuten weiterbacken, die letzten 10 Minuten einen Kochlöffel in die Tür klemmen.

Sollte – wegen des hohen Honiganteils – das Brot zu schnell bräunen, sollte die Backtemperatur um 5°C bis 10°C heruntergeschaltet werden. Hier: Nach 10 Minuten -5°C, 5 Minuten später -5°C.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	300	}100
Weizenvollkornmehl	420	
Wasser	408	70
Frischhefe	6,6	1,1
Salz	12	2
Honig	18	3
Summen	1044,6	174,1

Pâte fermentée 25%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	150	100
Wasser	98	65
Frischhefe	0,3	0,2
Salz	3	2

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	150
Weizenvollkornmehl	300
Wasser	322
Frischhefe	6,3
Salz	9
Honig	18
Pâte fermentée	251,3
TA = 170	

