

Semolina Brot

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Artisan Bread at Home; Seite 171 und wurde auf 600 Gramm Mehl umgerechnet.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Autolyse = 30 Minuten » Kitchen Aid = 9 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 30 Minuten » **$\Sigma = 269$ Minuten = 4h059**

Vorteig:

Den Vorteig am Vorabend ansetzen. Da der Vorteig 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen soll, es aber bei mir 18 Stunden sind, kommt der VT für ca. 6 Stunden (ohne anspringen) in den Kühli.

Autolyse:

Alle Zutaten außer Hefe und Salz in der Kitchen Aid mischen und abgedeckt 30 Minuten stehen lassen.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 4 Minuten.

Stufe 2 (Kneten) = 5 Minuten. 3 Minuten vor Ende Salz zugeben.

Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

150 Minuten; falten nach 10, 30 und 50 Minuten; Rest 60 Minuten.

Stückgare:

Einen runden Laib formen, 50 bis 60 Minuten im Gärkorbchen mit Schluss nach oben gehen lassen. Der Fingertest entscheidet!

Backen:

30 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und 15 Minuten weiterbacken, die letzten 5 Minuten einen Kochlöffel in die Tür klemmen.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	200	
Hartweizenmehl	200	} 100
Semola di grano duro	200	
Wasser	400	
Olivenöl 4,4%	27	} 71
Frischhefe	10,2	1,7
Salz	15	2,5
Honig	3	0,5
Sesam zum Bestreuen		
Summen	1055,2	171,7

Biga 33%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Hartweizenmehl	100	
Semola di grano duro	100	} 100
Wasser	126	63
Frischhefe	1	0,5

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	200
Hartweizenmehl	100
Semola di grano duro	100
Wasser	274
Olivenöl	27
Frischhefe	9,2
Salz	15
Honig	3
Biga	327
Sesam zum Bestreuen	
TA[Theor] = 171	