

Semolina Bread Sauerteig

Backrezept:

Das Rezept ist aus „Bread“, Seite 171 von Hamelman und wurde auf 600 Gramm umgerechnet.

Zeitschiene:

Der Sauerteig benötigt 14 bis 16 Stunden bei 21°C.

Tag 1: 15:00 Starter aus dem Kühlschrank

18:00 Sauerteig ansetzen

18:30 bis 22:00 Sauerteig in

Kühlschrank

Tag 2: 12:00 Backbeginn

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 5

Minuten » Stockgare = 120 Minuten » Stückgare =

120 Minuten » Backen = 45 Minuten » $\Sigma = 310$

Minuten = 5h10

Das Klima am Backtag:

23°C; 47% r.F.

Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 3 Minuten, dann Salz zugeben

Stufe 2 (Kneten) = 2 Minuten

Von Hand fertigkneten.

DDT: 25°C = ✓

Stockgare:

120 Minuten; 2 x falten: Nach 10 (10) und 40 (50) Minuten.

Rest: 70 Minuten

Stückgare:

120 Minuten im bemehlten Gärkorbchen, d = 22mm.

Backen:

40 bis 45 Minuten bei 240°C auf dem heißen Stein mit Dampf.

Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Die letzten 5 Minuten die

Tür einen Spalt öffnen.

Gesamte Mengen

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 812	241	} 100
Hartweizenmehl	359	
Wasser	400	67
Sauerteig RM	19	3,2
Salz	11,3	1,9
Sesam geröstet	30	5
Summen	1059,3	177,1

Sauerteig flüssig 15%

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 812	90	100
Wasser	113	125
Sauerteig RM	19	20

Endgültiger Teig

Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 812	151
Hartweizenmehl	359
Wasser	287
Salz	11,3
Sauerteig	222
Sesam geröstet	30
TA = 167	