

Rustic Bread

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Bread, Seite 115.

Die Zeiten am Backtag:

Kitchen Aid = 10 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Aufarbeiten 1 = 30 Minuten » Stückgare = 90 Minuten » Backen = 35 Minuten » Σ = 315 Minuten = 5h15

Vorteig:

Der Vorteig benötigt 12 bis 16 Stunden bei 21°C.

Kitchen Aid:

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

Stufe 2 (Kneten) = 3 Minuten.

Von Hand fertigkneten.

Stockgare:

150 Minuten; 3 x falten.

Stückgare:

Einen Laib formen, 75 bis 90 Minuten abgedeckt im bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.

Backen:

45 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen. Die Bräune kontrollieren.

Pâte fermentée 50%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	250	100
Wasser	150	60
Frischhefe	1,3	0,5
Salz	1,8	4,5

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	150
Roggenmehl Typ 1370	50
Weizenvollkornmehl	50
Wasser	195
Frischhefe	1,7
Salz	4,5
Pâte fermentée	405,8
TA = 169	