

White Bread with 80% Biga

Backrezept:

Das Rezept ist aus Flour, Water, Salt, Yeast.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kneten = 15 Minuten » Stockgare = 210 Minuten »
Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 40 Minuten » $\Sigma =$

365Minuten = 6h05

Das Klima am Backtag:

22°C; 56% r.F.

Vorteig:

Am Vorabend angesetzt, 2 Stunden anspringen lassen und in den Kühlschrank stellen oder 12 bis 14 Stunden bei Raumtemperatur.



Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

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

5 Minuten von Hand fertigkneten.

Stockgare:

210 Minuten; 4 x falten.

Stückgare:

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

Backen:

45 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen, und 15 Minuten fertig backen.

Gesamte Mengen

Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	500	100
Wasser	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	88
Frischhefe	3
Salz	11
Biga	673
TA = 172	

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

Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen!