

## 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 »  $\Sigma$  = 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.

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

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