

Bauernbrot

Backrezept:

Das Grundrezept ist aus Artisan Bread at Home; Seite 167 und wurde auf 600 Gramm Mehl umgerechnet.

Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid = 10 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 50 Minuten » Backen = 40 Minuten » Σ = 290 Minuten = 4h50

Das Klima am Backtag:

23°C; 38% r.F.

Vorteig:

Den Vorteig benötigt 12 bis 14 Stunden. Der Vorteig war um 19:00 Uhr fertig und kam bis 22:00 Uhr in den Kühlschrank. Gebacken wurde am nächsten Tag um 12:00 Uhr.

Kneten:

Stufe 1 (Mischen) = 3 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 3 Minuten; Salz zugeben.

Von Hand fertig kneten.

Stockgare:

150 Minuten bei 24°C; 3 x falten.

Stückgare:

Einen runden Laib (mit Sesam) formen, 50 Minuten bei 24°C im Gärkorbchen (d = 22 cm) mit Schluss nach unten ruhen lassen.

Backen:

40 Minuten bei 250°C, fallend auf 230°C, auf dem heißen Stein mit Dampf. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und 25 Minuten fertigbacken.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550 (56,6%)	340	
Weizenmehl Typ 1050 (26,7%)	160	} 100
Roggenmehl Typ 1370 (16,7%)	100	
Wasser	420	70
Frischhefe	13,8	2,3
Salz	15	2,5
Honig	3	0,5
Sesam zum Bestreuen	n.B.	
Summen	1051,8	175,3

Biga 33%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	100	
Weizenmehl Typ 1050	100	} 100
Wasser	125	
Frischhefe	0,8	0,4

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	240
Weizenmehl Typ 1050	60
Roggenmehl Typ 1370	100
Wasser	295
Frischhefe	13
Salz	15
Honig	3
Biga	325,8
Sesam zum Bestreuen	n.B.
TA = 170	