

Bierkruste, Dietmar Kappl, OLB vom 29.-31. August

<https://www.homebaking.at/bierkruste/>

100% Rezept

Poolish

350 g Weizenmehl Tipo 00

350 g Wasser kalt

3 g Hefe

Hefe im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Anschließend 12-48 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C lagern.

Weizensauer

95 g Weizenmehl Type 550 / 700

95 g Wasser 20°C

10 g Anstellgut

Anstellgut im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

703 g reifes Poolish

200 g reifer Weizensauer

650 g Weizenmehl Tipo 00

500 g Bier

22 g Salz

10 g Hefe

75% Rezept

Poolish

262 g Weizenmehl Tipo 00

262 g Wasser kalt

2,3 g Hefe

Hefe im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Anschließend 12-48 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C lagern.

Weizensauer

72 g Weizenmehl Type 550 / 700

72 g Wasser 20°C

7,5 g Anstellgut

Anstellgut im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

528 g reifes Poolish

150 g reifer Weizensauer

488 g Weizenmehl Tipo 00

375 g Bier

17 g Salz

7,5 g Hefe

50% Rezept

Poolish

175 g Weizenmehl Tipo 00

175 g Wasser kalt

1,5 g Hefe

Hefe im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Anschließend 12-48 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C lagern.

Weizensauer

47 g Weizenmehl Type 550 / 700

47 g Wasser 20°C

5 g Anstellgut

Anstellgut im Wasser auflösen und mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren.

Abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

350 g reifes Poolish

100 g reifer Weizensauer

325 g Weizenmehl Tipo 00

250 g Bier

11 g Salz

5 g Hefe