

Rezeptname: Französisches Rotweibrot

Basisdaten:

T65	200 g	
T110	200 g	
Weizen Vollkorn	100 g	
Mehl gesamt	500 g	
Schüttflüssigkeit	375 g	Gesamte Schüttflüssigkeit im Rezept 480 g!
Walnussöl	10 g	
Malz/Honig/etc.	10 g	
Salz	10 g	
Evtl. noch Hefe, Saaten usw.		

Sauerteig:

Sauerteig Mehl	100 g	T65	Sauerteig mit Rotwein als Schüttflüssigkeit. Rotwein vorher aufkochen und abkühlen lassen.
Sauerteig Wasser	100 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	10 g		
Gesamt:	210 g		

Poolish:

Poolish Mehl	100 g	T110	Vorschlag Hefemenge 0,1 % bezogen auf die Mehlmenge im Poolish
Poolish Wasser	100 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,1 %	
Poolish Gesamt:	200 g		

Brühstück (Dinkelflocken, Walnüsse je ca. 50 g)

Dinkelflocken/Walnüsse	100 g	Anstelle von Wasser habe ich Rotwein genommen. Wein aufkochen, Flocken/Nüsse einrühren und abkühlen lassen.
Wasser	150 g	
Gesamt:	250 g	

Hauptteig:

T65	100 g	20 %	8,9 %	Mehl und Wasser ca. 30 Minuten zur Autolyse stellen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben, zuletzt Salz und Brühstück unterkneten. Der Teig sollte sich von der Rührschüssel komplett lösen
T110	100 g	20 %	8,9 %	
Weizen Vollkorn	100 g	20 %	8,9 %	
Schüttflüssigkeit	130 g	26 %	11,6 %	
Sauerteig	210 g	42 %	18,7 %	
Poolish	200 g	40 %	17,9 %	
Walnussöl	10 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	10 g	2,0 %	0,9 %	
Malz/Honig/etc.	10 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück	250 g	50 %	22,3 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.120 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 60 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	490
		198