

Rezeptname: Freekeh-Brot

Basisdaten:

Weizen 550	200 g	50 %	
Freekeh VK	100 g	25 %	
Weizen Purpur VK	100 g	25 %	
Mehl gesamt	400 g	100 %	
Schüttflüssigkeit	280 g	70 %	davon 120 g Buttermilch
Öl	0 g	0,0 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	
Salz	8 g	2,0 %	
zusätzlich Freekeh-Körner			

Sauerteig:

Sauerteig Mehl	80 g	Weizen 55	12 Stunden bei Raumtemperatur
Sauerteig Wasser	80 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	8 g		
Gesamt:	168 g		

Polish:

Polish Mehl	80 g	Freekeh VI	12 Stunden bei Raumtemperatur
Polish Wasser	160 g		
Polish Hefe	0,2 g	0,16 %	
Polish Gesamt:	240 g		

Kochstück aus Freekeh-Körnern

Freekeh-Körner	50 g	Freekeh-Körner mit 125 g Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Abkühlen lassen
Wasser	125 g	
Gesamt:	175 g	

Hauptteig:

Weizen 550	120 g	30 %	12,6 %	Das tatsächliche Gewicht beträgt 893 g. Die Differenz ergibt sich aus dem verkochten Wasser des Kochstücks.
Freekeh VK	20 g	5 %	2,1 %	
Weizen Purpur VK	100 g	25 %	10,5 %	
Buttermilch	120 g	30 %	12,6 %	
Sauerteig	168 g	42 %	17,7 %	
Polish	240 g	60 %	25,3 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	8 g	2,0 %	0,8 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %	
Kochstück	175 g	44 %	18,4 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	951 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz zugeben. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen. Dann kurz die gekochten Körner unterrühren.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 60 Minuten bei RT
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:		ohne Kochstück:	
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	400	400
	Gesamt Flüssigkeit	485	360
		222	190