

Rezeptname: Kastenbrot - Kartoffelbrot mit Sesam

Basisdaten:

W700	350 g
Farina di grano duro	200 g
Weizen Vollkorn	50 g
Mehl gesamt	600 g
Schüttflüssigkeit	450 g
Butter	10 g
Malz	10 g
Salz	10 g
Evtl. noch Hefe, Saaten usw.	

Sauerteig:

Sauerteig Mehl	125 g	W700	12 Stunden über Nacht gehen lassen bei RT.
Sauerteig Wasser	125 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	13 g		
Gesamt:	263 g		

Poolish:

Poolish Mehl	100 g	Farina di g	12 Stunden über Nacht bei RT gehen lassen.
Poolish Wasser	100 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,1 %	
Poolish Gesamt:	200 g		

Quellstück

Sesam	50 g	Saaten anrösten, mit dem Wasser übergießen und 2 g Salz zugeben. Über Nacht ziehen lassen.
Wasser	25 g	
Gesamt:	75 g	

Hauptteig:

W700	225 g	38 %	16,1 %	Mehl, Kartoffelflocken und Wasser/Milch ca. 30 Minuten zur Autolyse stellen. Dann Sauerteig, Poolish, Hefe und Malz hinzugeben. Gegen Ende des Knetens Butter und Salz hinzugeben.
Farina di grano duro	100 g	17 %	7,2 %	
Weizen Vollkorn	50 g	8 %	3,6 %	
je 1/2 Wasser/Milch	400 g	67 %	28,6 %	
Sauerteig	263 g	44 %	18,8 %	
Poolish	200 g	33 %	14,3 %	
Butter	10 g	1,7 %	0,7 %	
Salz	10 g	1,7 %	0,7 %	
Malz	10 g	1,7 %	0,7 %	
Quellstück	75 g	12,5 %	5,4 %	
Hefe	4 g	0,7 %	0,3 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Kartoffelflocken	50 g	8,3 %	3,6 %	
Gesamtgewicht:	1.397 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	Mehl und Schüttflüssigkeit ca. 30 Min. Autolyse. 5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Der Teig löst sich kaum vom Schüsselrand.
Stockgare:	90 Minuten bei RT bis zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	Ca. 75 Minuten RT. Der Teig sollte in einer Form für 1 Kilo den Rand erreichen.
Backen:	240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 55-60 Minuten. Die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	660
		210