

Rezeptname: Auffrischbrot mit Weizenbier

#### Basisdaten:

Alpenroggen	150 g	21 %
W700	350 g	50 %
Weizen Vollkorn	200 g	29 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	480 g	69 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Reissirup	14 g	2,0 %
Salz	17 g	2,4 %
Hefe	3 g	0,4 %

#### Hauptteig:

Alpenroggen	150 g	21 %	10,1 %	Salzmenge erhöht, weil im Anstellgut kein Salz enthalten ist.
W700	350 g	50 %	23,7 %	
Weizen Vollkorn	200 g	29 %	13,5 %	
Weizenbier	480 g	69 %	32,5 %	
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	17 g	2,4 %	1,2 %	
Reissirup	14 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück	0 g	0,0 %	0,0 %	
Hefe	3 g	0,4 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	250 g	35,7 %	16,9 %	
Sonstiges	0 g	0,0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.478 g		100,0 %	

#### Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Olivenöl einkneten.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen.
Stückgare:	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad
Backen:	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt 35-40 Minuten. Im Gusstopf: 20 Minuten 250 Grad mit Deckel, dann 20 Minuten 210 Grad ohne Deckel.
Sonstige Hinweise:	Die Reste Anstellgut bestanden aus LM/Roggen- und Weizensauer.

#### Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	494
		171