

Rezeptname: Brötchen mit Milchkaffee und Saaten

Basisdaten:

Gelbweizen 550/550er	350 g	240 g Gelbweizen 550 und 110 g normales 550er für den LM. Alternativ auch hier Gelbweizen nehmen.
Farina di grano duro	100 g	
Weizen Vollkorn	100 g	
Mehl gesamt	550 g	
Schüttflüssigkeit	330 g	
Haselnussöl	11 g	
Reissirup	11 g	
Salz	11 g	
Saaten Brühstück und beliebige Saaten als Topping.		

Sauerteig:

Sauerteig Mehl	110 g	550er	LM ca. 4-5 Stunden bei RT
Sauerteig Wasser	55 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	165 g		

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Sesam):

Saaten	100 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen lassen. Nicht aufgesogenes Wasser abschütten.
Wasser	100 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Gelbweizen 550	240 g	44 %	21,9 %	Mehle mit Milchkaffee 30 Minuten zur Autolyse. Dann LM zugeben.
Farina di grano duro	100 g	18 %	9,1 %	
Weizen Vollkorn	100 g	18 %	9,1 %	
Milchkaffee (abgekühlt)	260 g	47 %	23,7 %	
Sauerteig	165 g	30 %	15,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Haselnussöl	11 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	11 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup	11 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück	200 g	36 %	18,2 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.098 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz, Öl und Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett von der Schüssel.
Stockgare:	Ca. 2,5 - 3 Stunden RT bis zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Brötchen nach Wunsch formen und in Bäckerleinen einziehen.
Stückgare:	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad
Backen:	240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und weitere 8-10 Minuten bei 230 Grad fertigbacken.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	426
		178