



## Kasten-Weißbrot



Vor der Stockgare



Fertiges Brot



Krume

Den Weizensauerteig ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Gleichzeitig den Hefewasservorteig ansetzen und warm über Nacht gehen lassen. Beide Vorteige sollten sich mindestens verdoppelt haben. Ich habe den Hefewasservorteig einen Tag vorher angesetzt und in den Kühlschrank gestellt. Vor dem Einsatz habe ich ihn 1 Stunde akklimatisieren lassen. Wer kein Hefewasser hat, kann auch einen Poolish mit 0,1 g Hefe ansetzen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer Butter und Salz - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 8 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Butter unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich beim Kneten komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2,5 bis 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einer gebutterten Kastenform (1-Kilo) für ca. 80 Minuten bei RT zur Stückgare stellen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 230 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Das erste Rezept ist komplett ohne Hefe, das zweite Rezept ist mit einer kleinen Hefezugabe.









**Rezeptname:** Kastenweißbrot

<b>Basisdaten:</b>		
Weizen 550	600 g	100 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	420 g	70 %
Agavendicksaft	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



<b>Sauerteig</b>		<b>Sauerteig 200 TA</b>		
Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550		12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	120 g			
Anteil Versäuerung	10 %			
ASG	12 g	Weizen-ASG		
Gesamt:	252 g			

<b>Hefewasservorteig</b>			
Mehl	120 g	Weizen 550	Hefewasservorteig warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir ca. 8 Stunden bei 26 Grad in der Gärbox. Anschließend habe ich ihn im Kühlschrank verwahrt und 1 Stunde akklimatisieren lassen.
Hefewasser	120 g		
	0,0 g	0 %	
Gesamt:	240 g		

<b>Hauptteig:</b>					
Weizen 550		360 g	60 %	33,6 %	Schüttflüssigkeit: 90 g Wasser und 90 g Milch (Zimmertemperatur)
je 1/2 Wasser/Milch		180 g	30 %	16,8 %	
Sauerteig		252 g	42 %	23,5 %	
Hefewasservorteig		240 g	40 %	22,4 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Agavendicksaft		12 g	2,0 %	1,1 %	
Butter		15 g	3 %	1,4 %	
Gesamtgewicht:		1.071 g		100,0 %	

<b>Bearbeitungshinweise:</b>	
<b>Kneten:</b>	5 Min. Stufe Min. / 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Butter einkneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen.
<b>Stockgare:</b>	2,5-3 Stunden RT, dabei zu Anfang und 2x je 20 Min. S/F.
<b>Stückgare:</b>	ca. 80 Minuten RT. Der Teig ist knapp unterhalb vom Rand der 1-Kilo-Kastenform.
<b>Backen:</b>	230 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad reduzieren. Insgesamt ca. 50 Min.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	









<b>Info:</b>		
<b>Tatsächliche TA</b>	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	420
		170

Rezeptname: Kastenweißbrot

Basisdaten:			
W700	600 g	100 %	
	0	0 g	0 %
	0	0 g	0 %
Mehl gesamt	600 g	100 %	
Schüttflüssigkeit	450 g	75 %	
Butter	12 g	2,0 %	
Malz	0 g	0,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	
Hefe	4 g	0,7 %	

Sauerteig:			
Sauerteig Mehl	120 g	W700	12 Stunden bei Raumtemperatur
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g		
Gesamt:	252 g		

Poolish:			
Poolish Mehl	120 g	0	12 Stunden bei Raumtemperatur
Poolish Wasser	120 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,12 %	
Poolish Gesamt:	240 g		

Hauptteig:					
W700		360 g	60 %	33,3 %	Schüttflüssigkeit: 100 g Wasser und 100 g Milch (Zimmertemperatur)
	0	0 g	0 %	0,0 %	
	0	0 g	0 %	0,0 %	
je 1/2 Wasser/Milch		200 g	33 %	18,5 %	
Sauerteig		252 g	42 %	23,3 %	
Poolish		240 g	40 %	22,2 %	
Butter		12 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Malz		0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:		0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück		0 g	0 %	0,0 %	
Hefe		4 g	0,7 %	0,4 %	
Reste Anstellgut		0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges		0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:		1.080 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Butter einkneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen.
Stockgare:	2 Stunden RT, dabei zu Anfang und 2x je 20 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 60 Minuten RT. Der Teig erreicht den Rand der 1-Kilo-Kastenform.
Backen:	230 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad reduzieren. Insgesamt ca. 50 Min.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	452
		176