



Triple-T-Brot



Teig vor Stockgare



Teig nach Stockgare



Teig nach Stückgare



Brot



Krume

Den Weizensauerteig und den Poolish ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur ca. 12 Stunden gehen lassen. Beide sollten sich mindestens verdoppeln.

Am Backtag das Mehl, Poolish, Sauerteig und 230 g Wasser so verrühren, dass keine Mehlnester mehr vorhanden sind und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Anschließend Malz, restl. Wasser und am Ende der Knetzeit Öl und Salz hinzugeben.

In der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 7 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich beim Kneten fast komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 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 einem bemehltes Gärkörbchen für 12-20 Stunden in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte ihn 20 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein (ich empfehle Backstahl). Nach Belieben einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Rezeptname: Triple T - Brot

Basisdaten:

T65	400 g	67 %
T80	150 g	25 %
T110	50 g	8 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	460 g	77 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Malzpulver inaktiv	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	T65	Ca. 12 Stunden RT.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen	
Gesamt:	315 g		

Poolish

Poolish Mehl	60 g	T80	Ca. 12 Stunden RT.
Poolish Wasser	60 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,06 %	
Poolish Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

T65		250 g	42 %	22,5 %	Fermentolyse mit Mehl, Poolish und Sauerteig und 230 g Wasser 30 Minuten. Anschließend Malz, restl. Wasser und am Ende der Knetzeit Öl und Salz hinzugeben.
T80		90 g	15 %	8,1 %	
T110		50 g	8 %	4,5 %	
Schüttflüssigkeit		250 g	42 %	22,5 %	
Sauerteig		315 g	53 %	28,4 %	
Poolish		120 g	20 %	10,8 %	
Olivenöl		12 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Malzpulver inaktiv		12 g	2,0 %	1,1 %	
Gesamtgewicht:		1.111 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Kneten bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Nach Belieben formen.
Stückgare:	12-20 Stunden KS bei 5 Grad (meines war 20 Std. im Kühlschrank).
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	472
		179