



Emilia-Brötchen



Teig vor der Stockgare



Teig nach der Stockgare



Teiglinge



Fertige Brötchen



Krume

Poolish am besten am Vortag abends ansetzen und über Nacht gehen lassen (Flüssigkeit halb Wasser, halb Milch). Morgens bis zum Einsatz in den Kühlschrank stellen.

Den Lievito Madre morgens mit 72 g LM, 72 g Mehl 550 und 36 g Wasser ansetzen und möglichst in der Gärbox bei 29-30 Grad ca. 4 Stunden bis zur Verdoppelung gehen lassen. Da immer etwas im Glas verbleibt, nehme ich meistens 80/80/40.

Ist der LM soweit, alle Zutaten des Hauptteiges –außer Butter und Salz - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 5 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. 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).

10 Teiglinge a 100 g abstechen, rundformen und für 10 Minuten entspannen lassen. Dann Brötchen formen und in ein Bäckerleinen einziehen (ich lege das Bäckerleinen immer auf ein Backblech).

Backblech in einer Kunststoffüte verpackt über Nacht für ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad zur Gare stellen.

Morgens den Ofen ca. 40 Minuten vorher auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein.

Die Brötchen aus dem Kühlschrank auf ein Lochblech (bewährt hat sich ein Lochblech mit Silikonbeschichtung) geben, mit etwas Wasser besprühen und nach Belieben einschneiden.

Einschießen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und für weitere 8-10 Minuten bei 210 Grad Umluft fertig backen. Die letzten Minuten auf Sicht backen. Für einen schönen Glanz nochmal mit Wasser besprühen oder mit Milch abstreichen.

Leckere Brötchen aus 550er Weizenmehl und einem Teil Tipo2 Emilia-Mehl aus der Emilia Romagna

Rezeptname: Emilia-Brötchen (Hermann-Josef Ammel)

Basisdaten:			
Weizen 550	400 g	67 %	
Tipo 2 Emilia	200 g	33 %	
	0	0 g	0 %
Mehl gesamt	600 g	100 %	
Schüttflüssigkeit	390 g	65 %	
Öl	0 g	0,0 %	
Reissirup	11 g	1,8 %	
Salz	12 g	2,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	



Sauerteig: Lievito Madre 150 TA			
Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	LM ca. 4 Stunden bei 29-30 Grad bis zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72/72/36

Poolish:			
Poolish Mehl	60 g	Tipo 2 Emilia	Über Nach bei RT und dann in den Kühlschrank. Halb Wasser, halb Milch
Wasser/Milch	60 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,06 %	
Poolish Gesamt:	120 g		

Hauptteig:				
Weizen 550	280 g	47 %	27,3 %	Schüttflüssigkeit halb Wasser, halb Milch
Tipo 2 Emilia	140 g	23 %	13,7 %	
	0	0 g	0 %	
häufig Wasser/Milch	270 g	45 %	26,3 %	
Sauerteig	180 g	30 %	17,6 %	
Poolish	120 g	20 %	11,7 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,2 %	
Reissirup	11 g	1,8 %	1,1 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Butter	12 g	2 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:	1.025 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Butter unterkneten. Der Teig löst sich komplett von der Schüssel.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Formen und in Bäckerleinen einziehen.
Stückgare:	ca. 11 - 12 Stunden im Kühlschrank bei 5-6 Grad
Backen:	240 Grad mit Schwaden bei O/U-Hitze, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und weitere 8-10 Minuten bei 210 Grad Umluft fertigbacken.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	390
		165