

Rezeptname: Italienisches Weinbaguette mit Hartkäse

Hermann-Josef Ammel

Basisdaten:

Tipo0 Orange	350 g	70 %
Tipo 00	100 g	20 %
Semola di grano duro	50 g	10 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	340 g	68 %
Olivenöl	10 g	2,0 %
Backmalz inaktiv	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %
Zusätzlich Ital. Weißwein und geriebener Hartkäse		



Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	50 g	Tipo0 Orange	12 Stunden bei Raumtemperatur
Sauerteig Wasser	50 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	5 g	Weizen ASG	
Gesamt:	105 g		

Poolish:

Poolish Mehl	50 g	Tipo 00	12 Stunden Raumtemperatur
Poolish Wasser	50 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,05 %	
Poolish Gesamt:	100 g		

Hauptteig:

Tipo0 Orange		300 g	60 %	32,1 %	30 Minuten Autolyse mit Mehl, Weißwein, Poolish und Sauerteig. Dann Malz dazugeben. Zuletzt Olivenöl, Salz. Auskneten bis zum Fenstertest. Dann geriebenen Hartkäse langsam unterkneten. Der Teig löst sich komplett von der Schüssel. Den Weißwein habe ich vorher abgekocht, damit möglichst wenig Alkohol den Trieb behindert.
Tipo 00		50 g	10 %	5,3 %	
Semola di grano duro		50 g	10 %	5,3 %	
Ital. Weißwein		240 g	48 %	25,7 %	
Sauerteig		105 g	21 %	11,2 %	
Poolish		100 g	20 %	10,7 %	
Olivenöl		10 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		10 g	2,0 %	1,1 %	
Backmalz inaktiv		10 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück:		0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück		0 g	0 %	0,0 %	
Hefe		0 g	0,0 %	0,0 %	
Hartkäse Grana Padano		60 g	12,0 %	6,4 %	
Sonstiges		0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:		935 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zum Fenstertest.
Stockgare:	2 Stunden bei RT, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Dann 48 Stunden Kühlschrank bei 6 Grad.
Stückgare:	Ohne Akklimatisierung 4 Teile abstechen, zu Zylindern formen und 20 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen. Dann ausformen und ca. 30-40 Minuten reifen lassen.
Backen:	240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen. Insgesamt ca. 20 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	350
		170