

















**Rezeptname:** Mallorca-Brot (Hermann-Josef Ammel)

<b>Basisdaten:</b>				
Manitobamehl	350 g	70 %		
Tipo 2 Emilia	150 g	30 %		
0	0 g	0 %		
Mehl gesamt	500 g	100 %		
Schüttflüssigkeit	370 g	74 %		
Olivenöl	10 g	2,0 %		
Dattelsirup	10 g	2,0 %		
Salz	10 g	2,0 %		
Hefe	0 g	0,0 %		
Zusätzlich Kräuter, Zitronen-, Orangenabrieb und Tunel-Likör				

<b>Sauerteig: Sauerteig 200 TA</b>			
Sauerteig Mehl	100 g	Manitobamehl	12 Stunden bei Raumtemperatur
Sauerteig Wasser	100 g		
Anteil Versäuerung	14 %		
ASG	14 g	Weizen ASG	
Gesamt:	214 g		

<b>Poolish:</b>			
Poolish Mehl	50 g	Tipo 2 Emilia	12 Stunden Raumtemperatur
Poolish Wasser	50 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,05 %	
Poolish Gesamt:	100 g		

<b>Hauptteig:</b>					
Manitobamehl		250 g	50 %	26,5 %	Mehl, Orangensaft, Sauerteig, Poolish und Dattelsirup kneten. Zuletzt Olivenöl, Salz, Tunel und Kräuter einkneten. Teig auskneten bis zum Fenstertest.  * Rosmarin, Fenchel, Anis, Zitronenabrieb, Orangenabrieb
Tipo 2 Emilia		100 g	20 %	10,6 %	
0		0 g	0 %	0,0 %	
Orangensaft		220 g	44 %	23,3 %	
Sauerteig		214 g	43 %	22,7 %	
Poolish		100 g	20 %	10,6 %	
Olivenöl		10 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		10 g	2,0 %	1,1 %	
Dattelsirup		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 %	
Kräuter *		10 g	2,0 %	1,1 %	
Tunel Likör		20 g	4 %	2,1 %	
Gesamtgewicht:		944 g		100,0 %	

<b>Bearbeitungshinweise:</b>	
<b>Kneten:</b>	5 Min. Stufe Min. /15 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zum Fenstertest. Der Teig löst sich vom Kesselrand aber nicht vom Boden.
<b>Stockgare:</b>	4 Stunden bis ungefähr zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
<b>Stückgare:</b>	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Ich hatte es aus Zeitgründen 18 Stunden im Kühlschrank.
<b>Backen:</b>	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 200 Grad. Insgesamt ca. 45 Minuten.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	

<b>Info:</b>		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	400
		180