

Rezeptname: Scheidter Weizenmischbrot 75 - 25

Basisdaten:

Alpenroggen	200 g	25 %
W700	400 g	50 %
Weizen Vollkorn	200 g	25 %
Mehl gesamt	800 g	100 %
Schüttflüssigkeit	565 g	71 %
Olivenöl	16 g	2,0 %
Barimalt flüssig inaktiv	16 g	2,0 %
Salz	16 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %

Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	200 g	Alpenrogg	4 Stunden bei 28-29 Grad.
Sauerteig Wasser	200 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	40 g	Roggen	
Gesamt:	440 g		

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	25 g	W700	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren
Kochstück Wasser	125 g		aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
Kochstück Gesamt:	150 g		

Hauptteig:

Alpenroggen	0 g	0 %	0,0 %
W700	375 g	47 %	25,8 %
Weizen Vollkorn	200 g	25 %	13,8 %
Schüttflüssigkeit	240 g	30 %	16,5 %
Sauerteig	440 g	55 %	30,3 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Olivenöl	16 g	2,0 %	1,1 %
Salz	16 g	2,0 %	1,1 %
Barimalt flüssig inaktiv	16 g	2,0 %	1,1 %
Mehlkochstück:	150 g	19 %	10,3 %
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	1.453 g		100,0 %

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Der Teig löst sich vom Kesselrand aber nicht vom Boden.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen.
Stückgare:	ca. 11 Stunden im Kühlschrank bei 7 Grad. Zweiter Teigling 24 Stunden KS bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 35-40 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	800
	Gesamt Flüssigkeit	581
		173