

Rezeptname: Triple T - Brot

Basisdaten:

T65	700 g
T80	300 g
T110	100 g
Mehl gesamt	1.100 g
Schüttflüssigkeit	770 g
Olivenöl	22 g
Malzpulver inaktiv	22 g
Salz	22 g



Sauerteig:

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	275 g	T65	12 Stunden RT
Sauerteig Wasser	193 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	28 g	Weizen	
Gesamt:	496 g		

Poolish:

Poolish Mehl	110 g	T80	12 Stunden RT
Poolish Wasser	110 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,11 %	
Poolish Gesamt:	220 g		

Hauptteig:

T65	425 g	39 %	21,6 %	Autolyse mit Mehl, Poolish und Sauerteig und 450 g Wasser 40 Minuten. Anschließend Malz, restl. Wasser und am Ende der Knetzeit Öl und Salz hinzugeben.
T80	190 g	17 %	9,7 %	
T110	100 g	9 %	5,1 %	
Schüttflüssigkeit	470 g	43 %	23,9 %	
Sauerteig	496 g		25,2 %	
Poolish	220 g		11,2 %	
Olivenöl	22 g	2,0 %	1,1 %	
Salz	22 g	2,0 %	1,1 %	
Malzpulver inaktiv	22 g	2,0 %	1,1 %	
Brühstück	0 g		0,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g		0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.967 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen. Nach Belieben formen.
Stückgare:	1.Brot: 8 Stunden KS 6 Grad. 2.Brot: 20 Stunden KS 6 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 45 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	1.100
	Gesamt Flüssigkeit	795
		173