

Rezeptname: Variation Auffrischbrot mit Weizenbier

**Basisdaten:**

Champagnerroggen	150 g	21 %
Whole Meal Breadflour	350 g	50 %
Ruchmehl	200 g	29 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	500 g	71 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Reissirup	14 g	2,0 %
Salz	17 g	2,4 %
Hefe	3 g	0,4 %

**Hauptteig:**

Champagnerroggen	150 g	21 %	10,0 %	Salzmenge erhöht, weil im Anstellgut kein Salz enthalten ist.
Whole Meal Breadflour	350 g	50 %	23,4 %	
Ruchmehl	200 g	29 %	13,4 %	
Weizenbier	500 g	71 %	33,4 %	
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	17 g	2,4 %	1,1 %	
Reissirup	14 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück	0 g	0,0 %	0,0 %	
Hefe	3 g	0,4 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	250 g	35,7 %	16,7 %	
Sonstiges	0 g	0,0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.498 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Olivenöl einkneten. Ergibt einen guten Fenstertest und der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden auf der warmen Fensterbank bis ungefähr zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen.
Stückgare:	12 bis 14 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad
Backen:	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt 35-40 Minuten. Im Gusstopf: 20 Minuten 250 Grad mit Deckel, dann 20 Minuten 210 Grad ohne Deckel.
Sonstige Hinweise:	Die Reste Anstellgut bestanden aus LM/Roggen- und Weizensauer. Teilweise schon längere Zeit im KS.

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	514
		174