

Rezeptname: Weizen mit Hefewasser und Sauerteig

Basisdaten:

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| Weizen 550 | 350 g | 50 % |
| T80 | 140 g | 20 % |
| Weizen VK | 210 g | 30 % |
| Mehl gesamt | 700 g | 100 % |
| Schüttflüssigkeit | 505 g | 72 % |
| Olivenöl | 15 g | 2,1 % |
| Barimalt flüssig inaktiv | 10 g | 1,4 % |
| Salz | 15 g | 2,1 % |
| Hefe | 0 g | 0,0 % |



Sauerteig:

Sauerteig 200 TA

| | | | |
|--------------------|-------|------------|--|
| Sauerteig Mehl | 140 g | Weizen 550 | Ca. 4 Stunden bei 28 Grad. Der Sauerteig sollte sich verdoppelt haben. |
| Sauerteig Wasser | 140 g | | |
| Anteil Versäuerung | 20 % | | |
| ASG | 28 g | Weizen | |
| Gesamt: | 308 g | | |

Vorteig Hefewasser

| | | | |
|-----------------|-------|------------|---|
| Poolish Mehl | 140 g | Weizen 550 | Poolish mit Hefewasser. Über Nacht warm gehen lassen. Bei mir kam der Vorteig aus dem Kühlschrank und war bereits 3-4 Tage alt. Ich habe ihn auf Raumtemperatur akklimatisieren lassen. |
| Hefewasser | 140 g | | |
| Poolish Hefe | 0,0 g | 0 % | |
| Poolish Gesamt: | 280 g | | |

Hauptteig:

| | | | | |
|--------------------------|---------|-------|---------|---|
| Weizen 550 | 70 g | 10 % | 5,3 % | Autolyse Mehl mit Wasser, Vorteig und Sauerteig für 30 Minuten. Anschließend Malz dazugeben und bis zum Fenstertest auskneten. Zuletzt Salz und Olivenöl einkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel. |
| T80 | 140 g | 20 % | 10,7 % | |
| Weizen VK | 210 g | 30 % | 16,0 % | |
| Schüttflüssigkeit | 225 g | 32 % | 17,1 % | |
| Sauerteig | 308 g | 44 % | 23,5 % | |
| Poolish | 280 g | 40 % | 21,3 % | |
| Olivenöl | 15 g | 2,1 % | 1,1 % | |
| Salz | 15 g | 2,1 % | 1,1 % | |
| Barimalt flüssig inaktiv | 10 g | 1,4 % | 0,8 % | |
| Mehlkochstück: | 0 g | 0 % | 0,0 % | |
| Brühstück | 0 g | 0 % | 0,0 % | |
| Hefe | 0 g | 0,0 % | 0,0 % | |
| Reste Anstellgut | 0 g | 0,0 % | 0,0 % | |
| Weizenkleie | 40 g | 6 % | 3,0 % | |
| Gesamtgewicht: | 1.313 g | | 100,0 % | |

Bearbeitungshinweise:

| | |
|--------------------|--|
| Kneten: | 5 Minuten langsam (Kenwood = Min), 4 Minuten schnell (Kenwood = 1) |
| Stockgare: | 2,5 Stunden RT. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten S/F. |
| Stückgare: | Über Nacht ca. 12 Stunden im KS. |
| Backen: | Einschiessen bei 250 Grad, schwaden. Nach 10 Minuten auf 210 Grad fallend Schwaden ablassen. Insgesamt 55-60 Minuten backen. |
| Sonstige Hinweise: | |

Info:

| | | |
|-----------------|--------------------|-----|
| Tatsächliche TA | Gesamt Mehl | 700 |
| | Gesamt Flüssigkeit | 520 |
| | | 175 |