

Rezeptname: Hausbrot Weizen (Hermann-J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen 812	700 g	78 %
Weizen 1050	200 g	22 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	900 g	100 %
Schüttflüssigkeit	650 g	72 %
Öl	0 g	0,0 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %
Salz	18 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %



Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	225 g	Weizen 812	4-5 Stunden Gärbox bei 29-30 Grad.
Sauerteig Wasser	225 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	45 g	Weizen	
Gesamt:	495 g		

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	25 g	Weizen 1050	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Kochstück Wasser	125 g		
Kochstück Gesamt:	150 g		

Hauptteig:

Weizen 812	475 g	53 %	29,4 %	Autolyse ca. 30 Minuten mit Mehl, 280 g Wasser, Mehlkochstück und Sauerteig. Beim auskneten Salz und die restlichen 20 g Wasser hinzugeben.
Weizen 1050	175 g	19 %	10,8 %	
	0 g	0 %	0,0 %	
Schüttflüssigkeit	300 g	33 %	18,6 %	
Sauerteig	495 g	55 %	30,7 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	18 g	2,0 %	1,1 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	150 g	17 %	9,3 %	
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:	1.613 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / ca. 6 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest. Zuletzt Salz unterkneten.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen, formen und ins Gärkorbchen geben.
Stückgare:	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad (Ich: 15 Stunden).
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:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	900
	Gesamt Flüssigkeit	650
		173