

Rezeptname: Auffrischbrot im Backrahmen

Basisdaten:

Roggen Vollkorn	200 g	20 %
Weizen 1050	500 g	50 %
Weizen Vollkorn	300 g	30 %
Mehl gesamt	1.000 g	100 %
Schüttflüssigkeit	700 g	70 %
Olivenöl	25 g	2,5 %
Barimalt flüssig	20 g	2,0 %
Salz	20 g	2,0 %
Hefe	10 g	1,0 %



Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.

Brühstück (Sonnenblumen, Roggenflocken, Leinsamen, Sesam):

Saaten	200 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen und quellen lassen.
Wasser	150 g	
Gesamt:	350 g	

Hauptteig:

Roggen Vollkorn	200 g	20 %	8,0 %	Vollkorn frisch gemahlen (Mockmill Stufe 1).
Weizen 1050	500 g	50 %	20,1 %	
Weizen Vollkorn	300 g	30 %	12,1 %	
Schüttflüssigkeit	700 g	70 %	28,2 %	
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	25 g	2,5 %	1,0 %	
Salz	20 g	2,0 %	0,8 %	
Barimalt flüssig	20 g	2,0 %	0,8 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	350 g	35 %	14,1 %	
Hefe	10 g	1,0 %	0,4 %	
Reste Anstellgut	360 g	36,0 %	14,5 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	2.485 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 9 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Salz und Olivenöl und zuletzt Brühstück einkneten. Bis zum Brühstück löst sich der Teig gut vom Kessel.
Stockgare:	1 1/2 Stunden bis zur Verdoppelung (bei mir bei 25 Grad RT). Dabei zu Anfang und nach 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen und in den geölten Backrahmen legen.
Stückgare:	ca. 1 1/2 Stunden bis der obere Rand des Backrahmens erreicht ist.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad für 40 Minuten. 20 Minuten bei 210 Grad ohne Rahmen. Insgesamt ca. 70 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	1.000
	Gesamt Flüssigkeit	875
		188