

Einfaches Weizenbrot



Vor der Stockgare



Nach der Stockgare



Nach dem Kneten



Ergebnis

Den Weizensauerteig entweder bei 29-30 Grad in der Gärbox für ca. 4 Stunden mit 30 g ASG ansetzen oder mit 15 g ASG über Nacht gehen lassen. Gleichzeitig das Mehlkochstück vorbereiten und unter rühren aufkochen bis es eine puddingartige Konsistenz hat. Mit Frischhaltefolie direkt auf dem Kochstück abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer Öl und Salz - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 7 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Öl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich beim Kneten komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehltes Gärkorbchen für ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen.

Im Moment haben wir im Haus eine durchschnittliche Temperatur von 24-25 Grad. Bei geringeren Temperaturen können sich die angegebenen Zeiten natürlich ändern!

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten. Gut auskühlen lassen und genießen :-)

Abwandlung heute: Anstelle von Weizen 1050 habe ich T 110-Mehl genommen. Den Sauerteig habe ich abends mit 15 g ASG angesetzt und über Nacht gehen lassen. Die sonstigen Parameter waren gleich.

Rezeptname: Weizenbrot (Hermann-J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen VK	200 g	33 %
Weizen 812	300 g	50 %
Weizen 1050	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	400 g	67 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Malz	0 g	0,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %



Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen VK	4-5 Stunden Gärbox bei 29-30 Grad.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	30 g	Weizen	
Gesamt:	330 g		

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 812	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Kochstück Wasser	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Weizen VK	50 g	8 %	4,7 %	0
Weizen 812	280 g	47 %	26,6 %	
Weizen 1050	100 g	17 %	9,5 %	
Schüttflüssigkeit	150 g	25 %	14,2 %	
Sauerteig	330 g	55 %	31,3 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,1 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,1 %	
Malz	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	120 g	20 %	11,4 %	
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:	1.054 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest. Zuletzt Salz und Öl unterkneten.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	60 Minuten bei RT 24-25 Grad.
Backen:	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	412
		169