

Rezeptname: All-In Auffrischbrot im Kasten (H.J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen 812	300 g	46 %
Roggen 1150	200 g	31 %
Dinkel Vollkorn	150 g	23 %
Mehl gesamt	650 g	100 %
Schüttflüssigkeit	440 g	68 %
Olivenöl	13 g	2,0 %
Reissirup	10 g	1,5 %
Salz	13 g	2,0 %
Hefe	2 g	0,3 %

zusätzlich 15 g Weizenkleie und 15 g Haferkleie



Hauptteig:

Weizen 812	300 g	46 %	22,1 %
Roggen 1150	200 g	31 %	14,7 %
Dinkel Vollkorn	150 g	23 %	11,0 %
Schüttflüssigkeit	440 g	68 %	32,4 %
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Olivenöl	13 g	2,0 %	1,0 %
Salz	13 g	2,0 %	1,0 %
Reissirup	10 g	1,5 %	0,7 %
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %
Hefe	2 g	0,3 %	0,1 %
Reste Anstellgut	200 g	30,8 %	14,7 %
Weizen- u. Haferkleie	30 g	5 %	2,2 %
Gesamtgewicht:	1.358 g		100,0 %

Wenn der Teig ausgeknetet ist, Salz, Öl und Kleie mit einkneten. Anstellgutreste bestanden aus LM, Weizen- und Roggensauer.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Der Teig löst sich nicht von der Schüssel und ist relativ klebrig. Fenstertest sollte trotzdem gut sein.
Stockgare:	Keine Stockgare. Der Teig kommt direkt in die Kastenform.
Stückgare:	3 Stunden in der 1-Kilo-Kastenform (Ich bei 24-25 Grad). Der Teig sollten den Rand der Kastenform erreichen bzw. leicht überragen.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 50-55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	650
	Gesamt Flüssigkeit	453
		170