

Rezeptname: Mohnbrot mit Apfelsaft (Hermann-J. Ammel)

Basisdaten:

Manitobamehl	400 g	80 %
Whole Meal Breadflour	100 g	20 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	380 g	76 %
Öl	0 g	0,0 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %
Evtl. noch Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.		



Sauerteig: Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Manitobamehl	LM mit 72 g Manitobamehl, 72 g LM aus Kühlschrank und 36 g Wasser angesetzt und bei ca. 30 Grad 4 Stunden gehen lassen.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g	Weizen	
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	20 g	Whole Meal Breadflour	Whole Meal Breadflour und Apfelsaft zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
Kochstück Wasser	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Manitobamehl	280 g	56 %	30,4 %	Dadurch dass der LM normalerweise mit 550er Mehl geführt wird, ist jetzt auch ein kleiner Anteil 550er Mehl im Brot. Soll aber hier nicht stören :-) 210 g Apfelsaft in den Hauptteig und beim Kneten auf Stufe 1 noch 10 g als Bassinage hinzugeben.
Whole Meal Breadflour	80 g	16 %	8,7 %	
	0 g	0 %	0,0 %	
Apfelsaft naturtrüb	220 g	44 %	23,9 %	
Sauerteig	180 g	36 %	19,6 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	10 g	2,0 %	1,1 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	120 g	24 %	13,0 %	
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mohn	30 g	6 %	3,3 %	
Gesamtgewicht:	920 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min / 7 Min. Stufe 1 (Kennwood) bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Salz und Mohn unterkneten. Der Teig löst sich vom Kessel.
Stockgare:	3-4 Stunden RT bis zu einer deutlichen Zunahme. Am Anfang und 2 x nach 30 und 60 Minuten S/F.
Stückgare:	12 Stunden KS bei 6 Grad.
Backen:	250 Grad vorheizen und 10 Minuten mit Schwaden. Dann Schwaden ablassen und bei 210 Grad für weitere 40 Minuten. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	380
		176