

Rezeptname: Reines Vollkornbrot - Weizen-Dinkel (Hermann-J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen VK	500 g	83 %
Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Wasser/Buttermilch	460 g	77 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Malz	0 g	0,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %
Altbot für Brühstück		



Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen VK	12 Stunden über Nacht bei RT.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen	
Gesamt:	315 g		

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	20 g	Dinkel Vollkorn	Mehl und Buttermilch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen
Buttermilch	110 g		
Kochstück Gesamt:	130 g		

Brühstück (50 g geröstetes Altbot):

Altbot gemahlen/gerös	50 g	Altbot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen und quellen lassen.
Wasser	150 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Weizen VK	350 g	58 %	26,9 %	Alle Mehle auf Stufe 1 mit Mockmill am Vortag gemahlen. 45 Minuten Autolyse mit Mehl, Wasser, Brühstück und Mehlkochstück. Dann Sauerteig zugeben und kurz vor Ende der Knetzeit Salz und Olivenöl. Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zum Mehl habe ich eine Prise Vitamin C zugegeben.
Dinkel Vollkorn	80 g	13 %	6,2 %	
	0 g	0 %	0,0 %	
Wasser	200 g	33 %	15,4 %	
Sauerteig	315 g	53 %	24,2 %	
Polish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,9 %	
Malz	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	130 g	22 %	10,0 %	
Brühstück	200 g	33 %	15,4 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.299 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum Fenstertest. Der Teig löst sich etwas von der Kesselwand aber nicht vom Boden.
Stockgare:	Ca. 2,5 Stunden bei RT (bei mir 24-25 Grad!) bis zur deutlichen Zunahme, dabei zu Anfang und 2x nach 30 Min. S/F.
Stückgare:	45 Minuten bei RT (24-25 Grad!). Dann 1/2 Stunde Kühltruhe.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad f. 40 Min. weiterbacken. Insgesamt für ca. 50 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	622
		204