

**Rezeptname:** Reisbrot (Hermann-Josef Ammel)

**Basisdaten:**

Manitobamehl	600 g	75 %
Reismehl	100 g	13 %
Whole Meal Breadflour	100 g	13 %
Mehl gesamt	800 g	100 %
Schüttflüssigkeit	590 g	74 %
Öl	0 g	0,0 %
Reissirup	16 g	2,0 %
Salz	16 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %

zusätzlich 150 g gekochter Reis

**Sauerteig: Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	200 g	Manitobamehl	4 Stunden bei 29 Grad bis zur Verdoppelung im Gärautomat.
Kokos-Reismilch	200 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	40 g		
Gesamt:	440 g		

**Mehlkochstück:**

Kochstück Mehl	20 g	Reismehl	Mehl und Reis-Kokosmilch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
Kochstück Wasser	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

**Hauptteig:**

Manitobamehl	400 g	50 %	24,8 %	Reismehl frisch gemahlen aus Basmati-Reis. Flüssigkeit halb Wasser, halb Reis-Kokosmilch. 280 g davon in den Hauptteig, evtl. nochmal 10 g während des knetens.
Reismehl	80 g	10 %	5,0 %	
Whole Meal Breadflour	100 g	13 %	6,2 %	
Wasser/Reis-Kokosmilch	290 g	36 %	18,0 %	
Sauerteig	440 g	55 %	27,3 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	16 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup	16 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück:	120 g	15 %	7,4 %	
Reisbrei	0 g	0 %	0,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
gekochter Reis	150 g	19 %	9,3 %	
Gesamtgewicht:	1.612 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	5 Minuten Stufe Min/10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Der Teig löst sich vom Kesselrand aber nicht ganz vom Boden.
Stockgare:	3-4 Stunden RT. In zwei Brote teilen, formen und ins Gärkorbchen.
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank 6 Grad
Backen:	240 Grad mit Schwaden 10 Minuten. Dann Schwaden ablassen und Temperatur auf 200 Grad senken. Insgesamt ca. 40 Minuten ausbacken.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	800
	Gesamt Flüssigkeit	590
		174