



# Holunderbrot



Ergebnis



Nach Stockgare



Vor Stockgare



Krume

Den Weizensauerteig am Vorabend mit Holundersaft ansetzen und über Nacht für 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Gleichzeitig das Mehlkochstück ebenfalls mit Holundersaft 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 dem Salz - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe ebenfalls 5 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenster- test 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. Am besten den Fingertest machen und bei knapper Gare je nach Vorliebe einschneiden und backen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschießen 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.

**Ein leckeres Brot mit ausgeprägtem Holundergeschmack. Nicht unbedingt ein Alltagsbrot, passt aber gut zu kräftigem Käse oder auch deftiger Wurst :-)**

**Rezeptname:** Holunderbrot (H.-J. Ammel)

**Basisdaten:**

Weizen VK	150 g	25 %
T80	350 g	58 %
T110	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	470 g	78 %
Öl	0 g	0,0 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %

Evtl. noch Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.

**Sauerteig: Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen VK	Über Nacht bei RT gehen lassen.
Holundersaft	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	315 g		

**Mehlkochstück:**

Kochstück Mehl	20 g	T80	Mehl und Holundersaft zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
Kochstück Holundersaft	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

**Hauptteig:**

Weizen VK	0 g	0 %	0,0 %	Mehl, 200 g Holundersaft, Sauerteig und Mehlkochstück 5 langsam kneten (Kenwood Stufe MIN), dann 5 Minuten schnell (Stufe1). Dabei noch 20 g Wasser hinzugeben (oder Holundersaft). Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Kurz vor Ende des Knetens das Salz hinzugeben.
T80	330 g	55 %	30,1 %	
T110	100 g	17 %	9,1 %	
Holundersaft	220 g	37 %	20,1 %	
Sauerteig	315 g	53 %	28,7 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,1 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	120 g	20 %	10,9 %	
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:	1.097 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

**Kneten:** 5 Minuten Stufe MIN, 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

**Stockgare:** 3 Stunden bei RT. Am Anfang und 2 x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F)

**Stückgare:** 60 Minuten RT

**Backen:** Ofen auf 250 Grad vorheizen und mit Schwaden einschießen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und bei 210 Grad weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten bis zur Kerntemperatur 98 Grad oder einem guten Klopfest :-)

**Sonstige Hinweise:**

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	470
		179