



Maisbrot mit Hydrogranulat



Das Ergebnis



Die Krume



Nach der Stockgare



Vor der Stockgare



Angerührtes Granulat

Ein leckeres Maisbrot getrieben durch Lievito Madre mit Zugabe von Hydro-Granulat Mais der Fa. Brotkonzept (www.brotkonzept.de) in einem Quellstück. Das Brot erinnert mich an ein Brot, welches ich öfter im real in der Fertigbrottheke gekauft habe. Obwohl ein Massenbrot, fand ich dieses immer sehr lecker ;-)

Als erstes den LM ansetzen. Ich habe den Ansatz Mittags für 4 Stunden bei 29-30 Grad in die Gärbox gegeben.

Wenn der LM fertig ist, kann man das Granulat mit dem Wasser ansetzen, kurz verrühren und 15 Minuten ziehen lassen. Das Ergebnis hat fast eine puddingartige Konsistenz.

Alle restlichen Zutaten—außer Salz und Öl— in den Kessel geben und für 4-5 Minuten bei Stufe MIN und dann ca. 15 Minuten bei Stufe 1 (Kenwood) kneten. Mit den Hydroprodukten scheint (wahrscheinlich durch die höhere Wasserzugabe) der Knetvorgang generell länger zu dauern. Allerdings war ich mit 17% Zugabe von Hydroprodukten auch deutlich über der empfohlenen Zugabemenge von 3-10%. Der Teig löst sich kaum vom Kessel, sollte aber einen relativ guten Fenstertest ergeben. Der Teig ist jedoch sehr weich und etwas klebrig.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Das Gärkörbchen habe ich zusätzlich noch mit Granulat ausgestreut. Stückgare 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Die kühle Stückgare gibt dem Teigling noch etwas mehr Stand. Ich hatte die Stückgare aus Zeitgründen nur 8 Stunden. Es hätte gut noch etwas brauchen können, da es seitlich etwas aufrisst.

Ofen ca. 40 Minuten bei 240 Grad vorheizen. Den Teigling einschneiden und mit Schwaden einschießen. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Insgesamt also 55 Minuten.

Info Hydroprodukte: Frank Elixmann ist gelernter Bäcker - und Konditormeister und vertreibt in seinem Shop www.brotkonzepte.de Hydroprodukte (Mehl, Flocken, Granulat), die man sonst als Hobbybäcker so nicht kaufen kann. Hydroprodukte nehmen ein vielfaches mehr an Wasser auf als die normalen Mehle und Flocken und sorgen so für eine größere Wasseraufnahme im Teig. Ich möchte anmerken, dass dies unbezahlte Werbung ist und ich diese Produkte nur erwähne, weil ich sie für gut erachte :-)

Rezeptname: Maisbrot mit Hydro-Granulat Mais (H.J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen 550	150 g	25 %
Gelbweizenmehl	350 g	58 %
Hydro Granulat Mais	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	175 g	29 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %
Evtl. noch Granulat zum bestreuen		

Sauerteig: Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen 550	Ca. 4 Stunden bei 29-30 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	75 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	225 g	Ansetzen mit:	90 LM/90 M/45 W

Quellstück (1:3)

Hydro Granulat Mais	100 g	Vermischen und 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	300 g	
Gesamt:	400 g	

Hauptteig:

Weizen 550	0 g	0 %	0,0 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Öl auskneten. Zum Ende Salz und Öl hinzugeben. Ein Fenstertest ist möglich, der Teig ist jedoch sehr weich und etwas klebrig.
Gelbweizenmehl	350 g	58 %	31,5 %	
Hydro Granulat Mais	0 g	0 %	0,0 %	
Schüttflüssigkeit	100 g	17 %	9,0 %	
Sauerteig	225 g	38 %	20,3 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,1 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,1 %	
Reissirup	12 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Quellstück (1:3)	400 g	67 %	36,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.111 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 15 Minuten Stufe 1 bis zu einem halbwegs befriedigenden Fenstertest. Der Teig löst sich ansatzweise etwas vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme. Dabei am Anfang und 2x je 30 Minuten dehnen und falten (S/F)
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad. Aus Zeitgründen musste ich ihn bei 8 Stunden backen.
Backen:	Bei 240 Grad mit Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad reduzieren. 45 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 55 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	487
		182