

Rezeptname: Fladenbrot (ergibt zwei große Fladen)

Basisdaten:

Weizen 550	500 g	77 %
Semola di grano duro	150 g	23 %
Mehl gesamt	650 g	100 %
Schüttflüssigkeit	408 g	63 %
Olivenöl	15 g	2,3 %
Reissirup	15 g	2,3 %
Salz	15 g	2,3 %

Evtl. noch Saaten zum bestreuen



Sauerteig

Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	130 g	Weizen 550	LM ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad.
Sauerteig Wasser	65 g		
Gesamt:	195 g	Ansetzen mit:	78 LM/78 M/39 W

Poolish

Poolish Mehl	130 g	Weizen 550	Poolish ansetzen und bei Raumtemperatur über Nacht oder 12 Stunden gehen lassen. Anschließend bis zur Verwendung im Kühlschrank.
Poolish Wasser	130 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,13 %	
Poolish Gesamt:	260 g		

Hauptteig:

Weizen 550	240 g	37 %	21,0 %	Alle Zutaten - ausser Öl und Salz - in den Kessel und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann Salz und Öl zugeben.
Semola di grano duro	150 g	23 %	13,1 %	
Je 1/2 Wasser u. Milch	213 g	33 %	18,6 %	
Sauerteig	195 g	30 %	17,1 %	
Poolish	260 g	40 %	22,8 %	
Olivenöl	15 g	2,3 %	1,3 %	
Salz	15 g	2,3 %	1,3 %	
Reissirup	15 g	2,3 %	1,3 %	
Griechischer Joghurt	40 g	6 %	3,5 %	
Gesamtgewicht:	1.143 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2 - 3 Stunden. Dann zwei große Fladen formen.
Stückgare:	ca. 30 Minuten. Dann mit Wasser und etwas Olivenöl besprühen, mit den Fingern Dellen in den Teig drücken und nach Belieben mit Saaten ausstreuen.
Backen:	270 Grad mit Schwaden ca. 15 Minuten. Am besten Sichtkontrolle.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	650
	Gesamt Flüssigkeit	423
		166