



Auffrischbrot mit Hefewasservorteig



Vor der Stockgare



Nach der Stockgare



Das Brot



Krume

Adaption meines Rezeptes eines Auffrischbrotes mit Hefewasser für den Backrahmen. Hier nur mengenreduziert und freigeschoben.

Den Hefewasservorteig habe ich am Vorabend angesetzt und über Nacht bei 29 Grad in der Gärbox gehen lassen. Vielleicht ist mein Hefewasser nicht ganz so aktiv. Lasse ich es nur bei Raumtemperatur gehen, geht es zwar auch gut auf, aber das Volumen bei warmer Gärung ist nochmal um einiges größer. Die Zeit bzw. die Temperatur evtl. an die Triebfähigkeit des Hefewassers anpassen ;-)

Die Mehle mit dem Wasser, dem Vorteig und den ASG-Resten kurz vermischen und 30-45 Minuten zur Fermentolyse stellen. Kneten bis zu einem guten Fenstertest (ca. 5 Minuten Stufe MIN und 5 Minuten Stufe 1 in der Kenwood). Zuletzt Öl, Salz, den Balsamico und das Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 1x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F). Ich hatte die doppelte Menge Teig genommen, die sich bereits nach 2,5 Stunden mehr als verdoppelt hatte.

Ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen (Fingertest!). Ich hatte die doppelte Menge geteilt und einen Teigling nach 60 Minuten Stückgare bei RT gebacken, den zweiten Teigling nach 8 Stunden Kühlschrankgare bei 5 Grad.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teiglinge einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Rezeptname: Auffrischbrot mit Hefewasser

Basisdaten:

Dinkel Vollkorn	100 g	20 %
Weizen 550	200 g	40 %
Weizen VK	150 g	30 %
Semola di grano duro	50 g	10 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	396 g	79 %
Olivenöl	10 g	2,0 %
Dattel-Feigen-Balsamic	10 g	2,0 %
Salz	12 g	2,4 %
Evtl. noch Saaten		



Hefewasser-Vorteig

Mehl	150 g	Weizen 550
Hefewasser	150 g	
	0,0 g	0 %
Gesamt:	300 g	

Vorteig ansetzen und ca. 12 Stunden warm gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppeln. Ich hatte ihn über Nacht bei 29 Grad in der Gärbox. Dort hat er sich ungefähr verdreifacht.

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam)

Saaten	100 g	50 g Sonnenblumen, je 20 g Sesam und Leinsamen, 10 g Kürbis. Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen und quellen lassen.
Wasser	70 g	
Gesamt:	170 g	

Hauptteig:

Dinkel Vollkorn	100 g	20 %	8,5 %	Vollkorn frisch gemahlen (Mockmill Stufe 1). 30 - 45 Minuten Fermentolyse mit Mehl, Vorteig, ASG-Resten und Wasser. Anschließend bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Öl, Salz, Balsamico und Brühstück unterkneten. Salzmenge durch ASG-Reste erhöht.
Weizen 550	50 g	10 %	4,2 %	
Weizen VK	150 g	30 %	12,7 %	
Semola di grano duro	50 g	10 %	4,2 %	
Schüttflüssigkeit	176 g	35 %	14,9 %	
Hefewasser-Vorteig	300 g	60 %	25,5 %	
Olivenöl	10 g	2,0 %	0,8 %	
Salz	12 g	2,4 %	1,0 %	
Dattel-Feigen-Balsamic	10 g	2,0 %	0,8 %	
Brühstück (Sonnenblun	170 g	34 %	14,4 %	
Reste Anstellgut	150 g	30,0 %	12,7 %	
Gesamtgewicht:	1.178 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Salz, Olivenöl, Balsamico und zuletzt Brühstück einkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und nach 30 Min. S/F. Ich hatte die doppelte Menge, die bereits nach 2,5 Stunden bereit war.
Stückgare:	ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur oder 8-12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad für 40 Minuten. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	406
		182