



Orientalisches Brot

mit Sesam und Tahin

Den Lievito Madre mit 75 g LM, 75 g Manitobamehl und 38 g Wasser ansetzen. Ich nehme immer ein paar Gramm mehr, da man sowieso nicht alles aus der Schüssel bekommt. Den Ansatz bei 29-30 Grad, am besten in einer Gärbox, reifen lassen. Das dauert etwa 4 Stunden.

Gleichzeitig das Mehlkochstück ansetzen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald eine puddingartige Konsistenz erreicht ist vom Herd nehmen und am besten mit Frischhaltefolie direkt auf der Masse abdecken. Brühstück ansetzen, quellen und abkühlen lassen.

Wenn der LM soweit ist, wird der Hauptteig, beginnend mit dem Wasser, angerührt. Alles außer dem Salz, der Tahinsoße und dem Brühstück in den Kessel geben und 5 Minuten langsam kneten. Dann auf den nächsthöheren Gang schalten und für 8 Minuten weiterkneten (Kenwood: Stufe MIN und dann Stufe 1). Als letztes das Salz und die Tahinsoße unterkneten und – nach einem guten Fenstertest - dann das Brühstück dazukneten. Der Teig löst sich vom Kessel aber nicht ganz vom Boden.

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 - 3,5 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und mit der Paste bestreichen. Anschließend mit Roggenmehl kräftig bemehlen und ca. 60 Minuten – am besten auf einem Backpapier - bei RT gehen lassen, bis die Streiche Risse zeigt. Der Teigling sollte möglichst Vollgare haben. Wenn man sich nicht sicher ist, etwas einschneiden.

Ofen ca. 40 Minuten bei 250 Grad vorheizen. Den Teigling mit Schwaden einschließen und direkt auf 230 Grad runterschalten. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.



Teig im Kessel



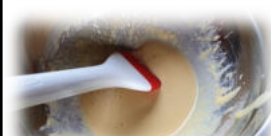
Teig vor Stockgare



Teig nach Stockgare



Teigling



Paste

Zutaten für die Paste:

- 50 g Kichererbsenmehl
- 30 g Weizengrieß
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Öl
- 1 Prise Salz
- Ca. 60 ml lauwarmes Wasser
- 1 g Frischhefe

Zubereitung:

1. Hefe, Zucker und Wasser verrühren.
2. Die restlichen Zutaten vermischen und mit der Hefelösung verrühren, abdecken und ca. 2-3 Stunden ruhen lassen (wenn die Paste zum Verarbeitungszeitpunkt zu fest ist, einfach noch etwas lauwarmem Wasser zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist).

Rezeptname: Orientalisches Brot (H.-J. Ammel)

Basisdaten:

Manitobamehl	250 g	50 %
Semola di grano duro	150 g	30 %
Kichererbsenmehl	100 g	20 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	333 g	67 %
Öl	0 g	0,0 %
Dattelsirup	12 g	2,4 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %



Zutaten für Paste

Sauerteig: Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	125 g	Manitobamehl	ca. 4 Stunden bei 29-30 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	63 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	188 g	Ansetzen mit:	75 LM/75 M/38 W

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	20 g	Semola di grano duro Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
Kochstück Wasser	100 g	
Kochstück Gesamt:	120 g	

Brühstück (Sesam):

Sesam	100 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Wasser	50 g	
Gesamt:	150 g	

Hauptteig:

Manitobamehl	125 g	25 %	12,1 %
Semola di grano duro	130 g	26 %	12,6 %
Kichererbsenmehl	100 g	20 %	9,7 %
Schüttflüssigkeit	170 g	34 %	16,4 %
Sauerteig	188 g	38 %	18,1 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %
Salz	10 g	2,0 %	1,0 %
Dattelsirup	12 g	2,4 %	1,2 %
Mehlkochstück:	120 g	24 %	11,6 %
Brühstück	150 g	30 %	14,5 %
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %
Tahinsoße	30 g	6,0 %	2,9 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	1.035 g		100,0 %

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest. Zuletzt Salz, Tahinsoße und Brühstück unterkneten.
Stockgare:	3,5 Stunden bis zur deutlichen Zunahme, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	Formen und mit der Paste bestreichen. Anschließend mit Roggenmehl bemehlen. 60 Minuten bei Ca. 24 Grad. RT
Backen:	Freigeschoben: 230 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	383
		177