



Red Stag Bread



Nach Stockgare



Nach Stückgare



Fertiges Brot



Krume

Nach Broten mit Rot- oder Weißwein, diversen Biersorten und sogar Kräuterlikör heute ein Whiskey-Brot. Genommen habe ich Jim Beam Red Stag Black Cherry (unbezahlte Werbung!).

Den Sauerteig bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen (bei mir ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad). Gleichzeitig das Mehlkochstück mit Wasser/Whiskey ansetzen. Unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.

Für das Brühstück die Haferflocken leicht anrösten und mit kochendem Wasser (welches einen Schluck Whiskey enthält) übergießen. Quellen und abkühlen lassen.

Wenn der Sauerteig fertig ist, Mehl, Wasser, Sauerteig und Mehlkochstück 5 Minuten auf Stufe MIN (Kenwood) kneten. Dann 7 Minuten auf Stufe 1 weiterkneten. Dabei das Salz und 10 g Whiskey zugeben. Nach einem guten Fenstertest kurz das Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Den Teig in einer leicht geölten Gärwanne für 3 Stunden zur Stockgare bei Raumtemperatur stellen. Er sollte eine deutliche Zunahme bis hin zur Verdoppelung zeigen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nach Belieben formen und in ein Gärkorbchen (ebenfalls bemehlen) geben. Für ca. 12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen.

Am Backtag gut 40 Minuten vor dem Backen den Ofen auf 250 Grad zusammen mit einem Backstahl oder Backstein aufheizen. Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, einschneiden, mit Schwaden einschließen und 10 Minuten bei 250 Grad backen. Dann Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40-45 Minuten abbacken. Insgesamt also ca. 50-55 Minuten.

Den Whiskey, der zum Hauptteig hinzukommt, habe ich vorher abgekocht. Dadurch wollte ich den Hauptanteil an Alkohol minimieren, da Alkohol die Gärung negativ beeinflussen kann.

Rezeptname: Red Stag Bread

Basisdaten:

Weizen 550	400 g	67 %
Weizen VK	150 g	25 %
Gerste Sonams Tsamp	50 g	8 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	500 g	83 %
Salz	12 g	2,0 %
Whiskey	10 g	1,7 %
Haferflocken		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen VK	Ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppelt haben.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	30 g	Weizen	
Gesamt:	330 g		

Mehlkochstück

Mehl	20 g	Gerste Sonams Mehl mit 80 g Wasser und 20 g Whiskey aufkochen bis es eine puddingartige Konsistenz hat. Abkühlen lassen.
Wasser/Whiskey	100 g	
Gesamt:	120 g	

Brühstück

Haferflocken (kernige)	75 g	Wasser mit einem Schuss Whiskey aufkochen. Haferflocken kurz anrösten und mit dem Whiskey-Wasser übergießen und quellen und abkühlen lassen.
Whiskey-Wasser	75 g	
Gesamt:	150 g	

Hauptteig:

Weizen 550	400 g	67 %	32,6 %	Alle Zutaten ausser Salz und Whiskey bis zu einem guten Fenstertest kneten. Dann im letzten Drittel Salz und Whiskey und zuletzt Brühstück zugeben. Der Teig löst sich komplett vom Kessel. Den Whiskey habe ich vorher abgekocht.
Gerste Sonams Tsamp	30 g	5 %	2,4 %	
Schüttflüssigkeit	175 g	29 %	14,3 %	
Sauerteig	330 g	55 %	26,9 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,8 %	
Brühstück	150 g	25 %	12,2 %	
Whiskey	10 g	2 %	0,8 %	
Gesamtgewicht:	1.227 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe MIN / 7 Minuten Stufe 1 (Kennwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	3 Stunden bei warmer Raumtemperatur (bei mir auf einem Hocker an der Heizung) bis zur deutlichen Vermehrung. Am Anfang und 2 x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	Bei 250 mit Schwaden anbacken. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und für 40 Minuten bei 210 Grad weiterbacken. Insgesamt 50-55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	510
		185