

Rezeptname: Auffrischbrötchen II

**Basisdaten:**

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Weizen 550        | 400 g | 80 %  |
| Weizen 1050       | 100 g | 20 %  |
| Mehl gesamt       | 500 g | 100 % |
| Schüttflüssigkeit | 400 g | 80 %  |
| Olivenöl          | 10 g  | 2,0 % |
| Reissirup         | 10 g  | 2,0 % |
| Salz              | 10 g  | 2,0 % |
| Hefe              | 4 g   | 0,8 % |



**Brühstück**

|         |       |   |
|---------|-------|---|
| Altbrot | 40 g  | Altbrot etwas anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Kurz abkühlen lassen. |
| Wasser  | 120 g |   |
| Gesamt: | 160 g |   |

**Hauptteig:**

|                      |         |        |         |   |
|----------------------|---------|--------|---------|---|
| Weizen 550           | 400 g   | 80 %   | 36,6 %  | Alle Zutaten bis auf Öl und Salz kneten. Diese im letzten Drittel hinzugeben. Auskneten bis zu einem guten Fenstertest. |
| Weizen 1050          | 100 g   | 20 %   | 9,1 %   |   |
| je halb Wasser/Milch | 280 g   | 56 %   | 25,6 %  |   |
| Olivenöl             | 10 g    | 2,0 %  | 0,9 %   |   |
| Salz                 | 10 g    | 2,0 %  | 0,9 %   |   |
| Reissirup            | 10 g    | 2,0 %  | 0,9 %   |   |
| Brühstück            | 160 g   | 32 %   | 14,6 %  |   |
| Hefe                 | 4 g     | 0,8 %  | 0,4 %   |   |
| Reste Anstellgut     | 100 g   | 20,0 % | 9,1 %   |   |
| Fleur de Levain      | 20 g    | 4 %    | 1,8 %   |   |
| Gesamtgewicht:       | 1.094 g |        | 100,0 % |   |

**Bearbeitungshinweise:**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Kneten:            | 5 Minuten Stufe Min, 5-10 Min. Stufe 1 (Kenwood)   |
| Stockgare:         | In einer geölkten Teigwanne abgedeckt für ca. 2 - 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).   |
| Stückgare:         | 45-50 Minuten im Bäckerleinen bei Raumtemperatur (warme Küche).  |
| Backen:            | Die Brötchen mit Schwaden bei 240 Grad (O/U) in den vorgeheizten Ofen geben. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Weiter 8-10 Minuten (am besten auf Sicht) weiterbacken. Ich stelle die letzten 8 Minuten den Ofen immer auf Umluft. |
| Sonstige Hinweise: |  |

**Info:**

|                 |                    |     |
|-----------------|--------------------|-----|
| Tatsächliche TA | Gesamt Mehl        | 500 |
|                 | Gesamt Flüssigkeit | 410 |
|                 |                    | 182 |