



# Vollkorn-Toastbrot

## Weizen



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Krume



Brot

Den Poolish ansetzen und für 12 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über Nacht. Morgens habe ich ihn dann in den Kühlschrank gestellt.

Lievito Madre mit 60 g Mehl, 60 g LM und 30 g Wasser ansetzen und möglichst warm ebenfalls bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad.

Haferflocken, Milch und eine Prise Zucker unter Rühren zu einem Brei kochen. Ziehen und abkühlen lassen.

Am Backtag alle Zutaten (bis auf Haferflockenkochstück, Salz und Butter) mit 150 g Milch in den Kessel geben, kurz durchkneten und 30 Minute zur Fermentolyse stehen lassen.

In der langsamen Stufe 4 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN). Dann auf Stufe 1 bis zu einem guten Fenstertest auskneten (ca. 10-12 Minuten insgesamt). Dabei nochmal 20 g Milch als Bassinage zugeben und im letzten Drittel Butter, Kochstück und Salz unterkneten. Der Teig löst sich vom Kessel, aber nicht ganz vom Boden.

Den Teig in einer Gärbox bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden in die Stockgare stellen. Am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.

Anschließend länglich aufarbeiten, in eine gut gebutterte 1-Kilo-Kastenform geben und ca. 80 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Der Teigling sollte idealerweise fast Vollgare haben und den Rand der Form erreichen.

Den Ofen ausreichend vorher auf 230 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Wenn man sich mit der Vollgare nicht sicher ist, den Teig oben einmal längs einschneiden. Einschließen mit Schwaden und den Ofen direkt auf 200 Grad runterstellen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen. Für weitere 30 Minuten in der Form backen. Die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen und weitere 10 Minuten backen. Insgesamt 50 Minuten.

Rezeptname: Toastbrot 80% Vollkorn

**Basisdaten:**

Weizen 550	100 g	20 %
Weizen VK	400 g	80 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	520 g	104 %
Agavendicksaft	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Haferflocken		



**Sauerteig**

**Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	100 g	Weizen 550	Ca. 4 Stunden warm bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	50 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	150 g	Ansetzen mit:	60 LM/60 M/30 W

**Poolish**

Poolish Mehl	100 g	Weizen VK	Über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen (12 Stunden) bis mind. zur Verdoppelung. Anschließend bis zum Gebrauch evtl. in den KS.
Poolish Wasser	100 g		
Poolish Hefe	0,2 g	0,2 %	
Poolish Gesamt:	200 g		

**Haferflockenkochstück**

Haferflocken	50 g	0	Haferflocken und Milch mit einer Prise Zucker zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine breiartige Konsistenz erreicht ist.
Milch	200 g		
Gesamt:	250 g		

**Hauptteig:**

Weizen VK	300 g	60 %	26,5 %	Alle Zutaten - bis auf Kochstück, Salz und Butter - mit 150 g Milch mischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Beim Kneten nochmal 20 g Milch als Bassinage und zuletzt Kochstück, Salz und Butter einarbeiten. Der Teig löst sich vom Kessel aber nicht ganz vom Boden.
Milch	170 g	34 %	15,0 %	
Sauerteig	150 g	30 %	13,3 %	
Poolish	200 g	40 %	17,7 %	
Salz	10 g	2,0 %	0,9 %	
Agavendicksaft	10 g	2,0 %	0,9 %	
Haferflockenkochstück	250 g	50 %	22,1 %	
Butter	40 g	8 %	3,5 %	
Gesamtgewicht:	1.130 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei am Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	80 Minuten RT bis zum Rand der Form.
Backen:	Einschießen bei 230 Grad mit Schwaden, direkt auf 200 Grad runterschalten. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen. Insgesamt 50 Minuten. Die letzten 10 Minuten evtl. ohne Form.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	520
		204