



Weihnachtsbrot



Vor Stockgare



Brot



Krume

Den Livito Madre im Verhältnis 72 g LM, 72 g Mehl und 35 g Wasser ansetzen und bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen (bei mir 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad). Gleichzeitig das Mehlkochstück vorbereiten und unter Rühren das Mehl mit der Buttermilch aufkochen bis es eine puddingartige Konsistenz hat. Mit Frischhaltefolie direkt auf dem Kochstück abkühlen lassen. Ebenfalls das Quellstück mit ca. 50 g Rosinen und 25 g gehackte Mandeln mit dem Orangensaft ansetzen. Einen Apfel mit Schale teilen und das Kerngehäuse rausschneiden. Beide Hälften mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Anschließend zerdrücken und abkühlen lassen.

Den nicht aufgenommenen Orangensaft vom Quellstück abgießen und auffangen. Bis auf 50 g O-Saft auffüllen und noch 125 g Milch hinzugeben.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer Salz, Quellstück, Bratapfel und Butter - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 9 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Während des Knetens Salz und Butter und 0,2 g Zimt und 0,1 g Kardamom unterkneten (oder eben von beidem je eine Prise). Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich weitgehend vom Kessel. Zuletzt dann Quellstück und Bratapfel unterkneten. Der Teig ist dann ziemlich weich und klebrig.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 4 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling auf eine bemehlte Oberfläche geben und auch oben leicht einmehlen. Längs formen und in eine gebutterte 1,5-Kilo-Form legen. Ca. 100 Minuten zur Stückgare stellen. Der Teigling sollte den oberen Rand der Form knapp erreicht haben.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 200 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit leichten Schwaden. Den Schwaden nach 5 Minuten ablassen und den Teigling oben längs einschneiden. Nach weiteren 5 Minuten die Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.



Rezeptname: Weihnachtsbrot

f. Kastenform 1,5 Kilo

Basisdaten:

Weizen 550	500 g	100 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	385 g	77 %
Reissirup	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Bratapfel	150 g	30,0 %
Zimt und Kardamom		



Sauerteig

Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	Warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Buttermilch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Buttermilch	100 g		
Gesamt:	120 g		

Quellstück

gehackte Mandeln/Rosi	75 g	Ca. 50 g Rosinen und 25 g gehackte Mandeln mit Orangensaft einweichen lassen. Überschüssigen Orangensaft zur Orangenmilch geben (nicht zusätzlich!).	
Orangensaft	50 g		
Gesamt:	125 g		

Hauptteig:

Weizen 550	360 g	72 %	29,3 %	Orangen-Milch (50 g O-Saft und 125 g Milch).
Orangenmilch	175 g	35 %	14,2 %	
Sauerteig	180 g	36 %	14,6 %	Alle Zutaten ausser Salz, Quellstück, Bratapfel und Butter auf Stufe MIN verkneten. Dann auf Stufe 1 schalten, Salz und Butter zufügen und bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Quellstück und Bratapfel unterkneten.
Salz	10 g	2,0 %	0,8 %	
Reissirup	10 g	2,0 %	0,8 %	
Mehlkochstück	120 g	24 %	9,8 %	
Quellstück	125 g	25 %	10,2 %	
Bratapfel	150 g	30,0 %	12,2 %	
Butter	50 g	10,0 %	4,1 %	
1 Ei	50 g	10 %	4,1 %	Zusätzlich noch 0,2 g Zimt und 0,1 g Kardamom.
Gesamtgewicht:	1.230 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe MIN, 9 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Der Teig ist klebrig und löst sich nur ansatzweise vom Kessel.
Stockgare:	4 Stunden bei RT in einer leicht geölten Teigwanne mit Deckel.
Stückgare:	Ca. 100 Minuten RT.
Backen:	Teigling bei 200 Grad ca. 10 Minuten mit leichten Schwaden backen. Da der Teig sehr weich ist, nach 5 Minuten Backzeit oben längs einschneiden. Nach den 10 Minuten auf 190 Grad senken. Backen insgesamt ca. 50 Minuten. Direkt mit Milch abstreichen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	385
		177