



Weizenbrot mit Apfelsaft und Mohn



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Krume



Fertiges Brot

Fleur de Levain ist getrockneter und geschredderter Sauerteig (ASG-Reste).

Den Sauerteig mit Weizen-ASG ansetzen und über Nacht für 12 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ebenfalls den Hefewasservorteig ansetzen und warm bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen (bei mir über Nacht in der Gärbox bei 29 Grad).

Gleichzeitig das Quellstück und das Mehlkochstück Anfertigen. Beim Quellstück den Blaumohn mit Apfelsaft vermischen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Für das Mehlkochstück das Mehl mit dem Apfelsaft unter beständigem Rühren aufkochen bis ein puddingartige Konsistenz erreicht ist. Dann mit Frischhaltefolie direkt auf dem Kochstück abdecken und abkühlen lassen. Anschließend ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer dem Quellstück, dem Salz und dem Öl in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 12 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Öl unterkneten. Der Teig sollte vor Zugabe des Quellstückes einen guten Fenstertest ergeben und ist bis zur Zugabe des Quellstückes relativ trocken. Solange kneten bis das Quellstück komplett eingearbeitet ist und der Teig sich wieder vom Kessel löst.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2,5-3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehltes Gärkörbchen für ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen (alternativ 12 Stunden bei 5 Grad in den Kühlschrank).

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40-45 Minuten backen. Insgesamt ca. 50-55 Minuten.

Rezeptname: Weizenbrot Apfelsaft und Mohn

Basisdaten:		
Gelbweizenmehl	300 g	43 %
Tipo 2 Emilia	110 g	16 %
Weizen VK	110 g	16 %
Tipo0 Violett	180 g	26 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	585 g	84 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %
zusätzlich Mohn		



Sauerteig		Sauerteig 200 TA	
Sauerteig Mehl	110 g	Weizen VK	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mind. zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	110 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	11 g	Weizen	
Gesamt:	231 g		

Hefewasservorteig			
Mehl	110 g	Tipo 2 Emilia	Vorteig warm bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über Nacht in der Gärbox bei 29 Grad.
Hefewasser	110 g		
Gesamt:	220 g		

Mehlkochstück			
Kochstück Mehl	20 g	Tipo0 Violett	Mehl und Apfelsaft zusammenrühren und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Apfelsaft naturtrüb	100 g		
Gesamt:	120 g		

Quellstück			
Mohn	100 g	Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.	
Apfelsaft naturtrüb	100 g		
Gesamt:	200 g		

Hauptteig:					
Gelbweizenmehl	300 g	43 %	20,8 %		Alle Zutaten - ausser Öl, Salz und Quellstück - mit 150 g Apfelsaft kneten. Zuletzt Öl und Salz und noch 15 g Apfelsaft als Bassinage unterkneten. Auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann Quellstück hinzufügen und kurz unterkneten. Bis zum hinzufügen des Quellstücks ist der Teig relativ trocken. Der Teig löst sich vom Kessel.
Tipo0 Violett	160 g	23 %	11,1 %		
Apfelsaft naturtrüb	165 g	24 %	11,4 %		
Sauerteig	231 g	33 %	16,0 %		
Hefewasservorteig	220 g	31 %	15,2 %		
Olivenöl	14 g	2,0 %	1,0 %		
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %		
Mehlkochstück	120 g	17 %	8,3 %		
Quellstück	200 g	29 %	13,9 %		
Fleur de Levain	20 g	3 %	1,4 %		
Gesamtgewicht:	1.444 g		100,0 %		

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Minuten Stufe MIN/10 Minuten Stufe 1
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur
Stückgare:	60 Minuten bei Raumtemperatur.
Backen:	10 Minuten bei 250 Grad mit Schwaden. Schwaden ablassen und weitere 40-45 Minuten bei 210 Grad backen. Insgesamt ca. 55 Min.
Sonstige Hinweise:	

Info:	
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl 700
	Gesamt Flüssigkeit 599
	186