



Cidre-Brot mit Camembert



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Fertiges Brot



Krume

Am Vorabend den Sauerteig und den Hefewasservorteig ansetzen. Den Sauerteig über Nacht für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Den Hefewasservorteig ebenfalls bis mind. zur Verdoppelung warm gehen lassen. Ich hatte ihn bei 29 Grad in der Gärbox.

Am Morgen das Mehlkochstück mit dem Mehl und Cidre unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie direkt abdecken und abkühlen lassen.

Alle Zutaten bis auf das Salz und den Camembert in den Kessel geben und 5 Minuten auf Stufe MIN und 14 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood) kneten. Im letzten Drittel das Salz einkneten. Nach einem guten Fensterstest den in kleine Würfel geschnittenen Camembert unterkneten.

Den Teigling in einer geölten Teigwanne abgedeckt für ca. 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).

Den Teigling nach Belieben formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abdecken und für 8-12 Stunden in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte das Brot für 8 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vor dem Backen auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein.

Teigling einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Das Brot verströmt einen betörenden Duft in der Wohnung :-)

Rezeptname: Cidre-Brot mit Camembert

Basisdaten:

T65	200 g	33 %
Tipo 00	375 g	63 %
Semola di grano duro	25 g	4 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	435 g	73 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Tipo 00	12 Stunden über Nacht bis mind. zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g		
Gesamt:	315 g		

Hefewasservorteig

Mehl	60 g	Tipo 00	12 Stunden über Nacht warm gehen lassen. Ich hatte ihn bei 29 Grad in der Gärbox. Mindestens bis zur Verdoppelung.
Hefewasser	60 g		
Gesamt:	120 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	25 g	Tipo 00	Mehl und Cidre zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Cidre	125 g		
Gesamt:	150 g		

Hauptteig:

T65	200 g	33 %	17,5 %	Alles in den Kessel geben (ausser Camembert und Salz) und gut auskneten. Im letzten Drittel Salz zugeben und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann in den letzten 2 Minuten den Camembert in kleinen Würfeln unterkneten.
Tipo 00	140 g	23 %	12,3 %	
Semola di grano duro	25 g	4 %	2,2 %	
Cidre	100 g	17 %	8,8 %	
Sauerteig	315 g	53 %	27,6 %	
Hefewasservorteig	120 g	20 %	10,5 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück	150 g	25 %	13,1 %	
Camembert	80 g	13 %	7,0 %	
Gesamtgewicht:	1.142 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. /14 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 8-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	435
		173