



Weizen-Dinkel-Semola-Saatenbrot aus der Kastenform



Brot



Krume



Vor der Stockgare

Nudelwasser ist zum wegschütten viel zu schade! Ich habe es aufgefangen, in eine Flasche umgefüllt und im Kühlschrank gelagert.

Rein gefühlt sorgte es für eine bessere Bindung und bringt nochmal Geschmack ins Brot. Die Salzmenge habe ich nicht angepasst. Je nachdem wieviel Salz man im Wasser verwendet, kann man die Salzmenge des Brotes natürlich nach unten korrigieren.

Vor Verwendung auf Zimmertemperatur bringen. Aber natürlich kann man das Brot auch mit normalem Wasser backen.

Adaption meines Auffrischbrottes im Backrahmen. Diesmal aber mit Sauerteig und einen Vorteig mit Hefewasser.

Am Vorabend den Sauerteig und den Hefewasservorteig ansetzen. Den Sauerteig über Nacht bei Raumtemperatur, den Vorteig warm ebenfalls für ca. 12 Stunden gehen lassen. Ich hatte ihn bei 28 Grad in der Gärbox. Beide sollten sich mindestens verdoppeln.

Die Mehle mit dem Wasser (ich habe Nudelwasser verwendet, dass ich im Kühlschrank geparkt hatte), dem Vorteig und dem Sauerteig kurz vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Kneten bis zu einem guten Fenstertest (ca. 4 Minuten Stufe MIN und 5 Minuten Stufe 1 in der Kenwood). Zuletzt Öl, Salz, den Balsamico und das Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Den Dattel-Feigen-Balsamico hatte ich selbst angesetzt. Natürlich kann man auch einen normalen Balsamico-Essig (dunkel) nehmen.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 1x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F). Ich hatte die doppelte Menge gemacht, die bereits nach 2,5 Stunden gut an Volumen zugelegt hatte.

Teig in eine gefettete 1-Kilo-Form legen und ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen. Die Teiglinge sollten den Rand der Kastenform erreichen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teiglinge einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Die letzten 10-15 Minuten am besten ohne Form. Sollten die Brote oben zu dunkel werden evtl. mit etwas Alufolie abdecken.

Ob es am Nudelwasser lag oder an sonstigen Umständen... Jedenfalls war das Teiggefühl anders als sonst. Der Teig war sehr bindig und wunderbar zu handhaben :-)

Rezeptname: Weizen-Dinkel-Semola-Kastenbrot mit Saaten

Basisdaten:

Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
Weizen 550	300 g	50 %
Weizen VK	150 g	25 %
Semola di grano duro	50 g	8 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	470 g	78 %
Öl	12 g	2,0 %
Dattel-Feigen-Balsamic	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Evtl. noch Saaten		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g		
Gesamt:	252 g		

Hefewasservorteig

Mehl	120 g	Weizen 550	Vorteig ansetzen und ca. 12 Stunden warm gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppeln. Ich hatte ihn bei 28 Grad in der Gärbox.
Hefewasser	120 g		
Gesamt:	240 g		

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam)

Saaten	100 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Wasser	80 g	Abkühlen und quellen lassen.
Gesamt:	180 g	

Hauptteig:

Dinkel Vollkorn	100 g	17 %	8,2 %	Vollkorn frisch gemahlen (Mockmill Stufe 1). 30 Minuten Fermentolyse mit Mehl, Sauerteig, Hefewasservorteig und Wasser. Anschließend bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Öl, Salz, Balsamico und Brühstück unterkneten.
Weizen 550	60 g	10 %	4,9 %	
Weizen VK	150 g	25 %	12,3 %	
Semola di grano duro	50 g	8 %	4,1 %	
Nudelwasser	150 g	25 %	12,3 %	
Sauerteig	252 g	42 %	20,7 %	
Hefewasservorteig	240 g	40 %	19,7 %	
Öl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Dattel-Feigen-Balsamic	12 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (Sonnenblur	180 g	30 %	14,8 %	
Gesamtgewicht:	1.218 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Salz, Olivenöl, Balsamico und zuletzt Brühstück einkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und nach 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 60 Minuten bis der obere Rand der Kastenform erreicht ist.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad für 45 Minuten. Insgesamt ca. 55 Minuten. Die letzten 10-15 Minuten ohne Kastenform.
Sonstige Hinweise:	Rezept ist für eine 1-Kilo-Kastenform. Ich hatte direkt die doppelte Menge gemacht.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	482
		181