



Kasten-Weißbrot mit Sauerteig und ASG-Resten

Den Weizensauerteig ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn bei 28 Grad für ca. 4 Stunden in der Gärbox.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer Butter und Salz - 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 Butter unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2,5 bis 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F). Bei warmen Temperaturen war er bei mir nach 2,5 Stunden einsatzbereit.

Teigling formen und in einer gebutterten Kastenform (1-Kilo) für ca. 60 Minuten bei RT zur Stückgare stellen. Ich hatte warme Sommertemperaturen. Bei „normaler“ RT von ca. 22 Grad kann die Stückgare natürlich länger dauern. Der Teigling sollte noch gut aufgegangen und kurz unterhalb des Kastenrandes sein.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 230 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Bei den ASG-Resten bestand der größte Teil von 120 g aus LM-ASG aus dem Kühlschrank. Die restlichen 30 g waren gemischt. Da es sich um ein Weißbrot handelt, sollte natürlich nicht allzuviel Roggen-ASG enthalten sein.



Rezeptname: Kastenweißbrot mit Sauerteig und ASG-Resten

Basisdaten:

Weizen 550	200 g	40 %
Tipo 00	200 g	40 %
Semola di grano duro	25 g	5 %
Tipo 2 Emilia	75 g	15 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	350 g	70 %
Agavendicksaft	10 g	2,0 %
Salz	12 g	2,4 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	100 g	Weizen 550	4-5 Stunden warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn bei 28 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	100 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	20 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	220 g		

Hauptteig:

Weizen 550	100 g	20 %	9,5 %	Schüttflüssigkeit: 125 g Wasser und 125 g Milch (Zimmertemperatur). Die ASG-Reste bestanden aus 120 g LM und 30 g gemischtem (Roggen-Weizen) ASG.
Tipo 00	200 g	40 %	18,9 %	
Semola di grano duro	25 g	5 %	2,4 %	
Tipo 2 Emilia	75 g	15 %	7,1 %	
je 1/2 Wasser/Milch	250 g	50 %	23,7 %	
Sauerteig	220 g	44 %	20,8 %	
Salz	12 g	2,4 %	1,1 %	
Agavendicksaft	10 g	2,0 %	0,9 %	
Reste Anstellgut	150 g	30,0 %	14,2 %	
Butter	15 g	3 %	1,4 %	
Gesamtgewicht:	1.057 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Butter einkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben.
Stockgare:	2,5-3 Stunden RT, dabei zu Anfang und 2x je 20 Min. S/F. Bei warmen Temperaturen hatte ich 2,5 Stunden Stockgare.
Stückgare:	ca. 60 Minuten RT. Der Teig ist knapp unterhalb vom Rand der 1-Kilo-Kastenform.
Backen:	230 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad reduzieren. Insgesamt ca. 50 Min.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	350
		170