



Leinsamen-Sesambrot

mit

Milchkaffee



Vor der Stockgare



Nach der Stückgare



Brot



Krume

Den Sauerteig warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich habe meinen Hybridsauer als ASG verwendet. (natürlich kann man jedes ASG verwenden) und hatte den Sauerteig 4 Stunden bei 28 Grad in der Gärbox.

Gleichzeitig das Brühstück und das Mehlkochstück fertigen. Dazu für das Brühstück den Leinsamen und den Sesam leicht anrösten und mit heißem Milchkaffee übergießen. Abkühlen und quellen lassen.

Für das Mehlkochstück 20 g Weizen-Vollkornmehl mit 100 g Milchkaffee unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Alle Zutaten des Hauptteiges (außer Salz, Öl und Brühstück) mit dem Milchkaffee in den Kessel geben, vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Dann in der langsamen Stufe 3 Minuten, in der nächst höheren Stufe 8 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt das Salz und das Sesamöl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Zum Abschluss das Brühstück kurz unterkneten.

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 hatte ich ihn 2,5 Stunden in der Stockgare.

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehlten Gärkörbchen für 12-14 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte ihn 14 Stunden im Kühlschrank.

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

Rezeptname: Leinsamen-Sesambrot

Basisdaten:

Weizen 550	550 g	85 %
Weizen VK	100 g	15 %
Mehl gesamt	650 g	100 %
Schüttflüssigkeit	540 g	83 %
Sesamöl	13 g	2,0 %
Salz	13 g	2,0 %
Leinsamen und Sesam		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	Sauerteig warm bei 28 Grad für 4-5 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	24 g	Hybrid-ASG	
Gesamt:	264 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen VK	Mehl und Milchkaffee zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
Milchkaffee	100 g		
Gesamt:	120 g		

Brühstück (80 g Leinsamen, 40 g Sesam)

Leinsamen	120 g	Saaten anrösten und mit dem heißen Milchkaffee übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Milchkaffee	140 g	
Gesamt:	260 g	

Hauptteig:

Weizen 550	430 g	66 %	31,2 %	Fermentolyse 30 Minuten mit Mehl, Sauerteig, Mehlkochstück und Milchkaffee. Dann Salz und Öl zugeben und auskneten. Zuletzt Brühstück unterkneten.
Weizen VK	80 g	12 %	5,8 %	
Milchkaffee	180 g	28 %	13,0 %	
Sauerteig	264 g	41 %	19,1 %	
Sesamöl	13 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	13 g	2,0 %	0,9 %	
Mehlkochstück	120 g	18 %	8,7 %	
Brühstück (80 g Leinsa	260 g	40 %	18,8 %	
Fleur de Levain	20 g	3 %	1,4 %	
Gesamtgewicht:	1.380 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	3 Minuten Stufe MIN, 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	2,5 - 3 Stunden bei Raumtemperatur. Bei mir war er bei warmen Temperaturen nach 2,5 Stunden soweit.
Stückgare:	12-14 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Ich habe nach 14 Stunden gebacken.
Backen:	250 Grad mit Schwaden 10 Minuten. Dann auf 210 Grad runterschalten, Schwaden ablassen und für weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	650
	Gesamt Flüssigkeit	553
		186