



Auffrischbrot mit Quark



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Brot



Krume

Mal wieder ein Auffrischbrot. Diesmal mit einem kleinen Hefeanteil und etwas Quark.

Das Mehlkochstück mit Mehl und Ayran (alternativ Buttermilch) unter beständigen Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Alle Zutaten—bis auf das Salz— bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Im letzten Drittel das Salz zugeben (ca. 5 Minuten Stufe MIN und 12 Minuten Stufe 1 in der Kenwood).

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 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F). Bei ca. 27 Grad RT lag die Stockgare bei mir bei 2 Stunden.

Ca. 60 Minuten zur Stückgare bei RT stellen (Fingertest!) oder für 12 Stunden bei 5 Grad in den Kühlschrank. Ich hatte bei den warmen Temperaturen eine Stückgare von 45 Minuten.

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 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Die Auffrischreste bestanden aus LM, Weizen- und Roggen-ASG.

Rezeptname: Auffrischbrot mit Quark

Basisdaten:

Weizen 550	200 g	33 %
Ruchmehl	200 g	33 %
Dinkel 630	100 g	17 %
Weizen 1050	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	370 g	62 %
Salz	15 g	2,5 %
Hefe	3 g	0,5 %



Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Ruchmehl	Mehl und Ayran/Buttermilch zusammenrühren und unter Rühren
Ayran od. Buttermilch	100 g		aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen
Gesamt:	120 g		lassen.

Hauptteig:

Weizen 550	200 g	33 %	16,2 %	Alle Zutaten - außer Salz - bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Im letzten Drittel Salz zugeben.
Ruchmehl	180 g	30 %	14,5 %	
Dinkel 630	100 g	17 %	8,1 %	
Weizen 1050	100 g	17 %	8,1 %	
Schüttflüssigkeit	270 g	45 %	21,8 %	
Salz	15 g	2,5 %	1,2 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,7 %	
Hefe	3 g	0,5 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	150 g	25,0 %	12,1 %	
Quark 40%	100 g	17 %	8,1 %	
Gesamtgewicht:	1.238 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	2,5-3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. dehnen und falten. Bei 27 Grad hatte ich 2 Stunden Stockgare.
Stückgare:	ca . 60 Minuten bei RT. Bei 27 Grad hatte ich die Stückgare bei 45 Minuten.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	370
		162