



## Emilia-Brot



Vor der Stockgare



Vor der Stückgare



Nach der Stückgare



Brot



Krume

Gegen Mittag den Lievito Madre im angegebenen Verhältnis (90/90/45) ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.

Gleichzeitig das Mehlkochstück und das Brühstück ansetzen. Über das Mehlkochstück eine Frischhaltefolie ziehen und beides abkühlen lassen

Mehl, Kochstück und 210 g Wasser kurz durchkneten und 30 Minuten abgedeckt zur Autolyse stellen. Dann den Lievito Madre zufügen und in der langsamen Stufe 4 Minuten, in der nächst höheren Stufe 7 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Noch 10 g Wasser als Bassinage zugeben. Zuletzt Salz und Olivenöl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Dann das Brühstück kurz unterkneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2,5-3 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 sommerlichen Temperaturen war der Teig bei mir nach 2,5 Stunden soweit.

Teig wie gewünscht formen und in einen bemehlten Gärkorb mit Schluss oben geben. Für 12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen.

Morgens den Ofen ca. 40 Minuten vorher auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein.

Brot nach Belieben einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und für weitere 45 Minuten bei 210 Grad fertig backen.

**Rezeptname:** Emilia-Brot

**Basisdaten:**

Tipo 2 Emilia	400 g	67 %
Ruchmehl	200 g	33 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	535 g	89 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Pinienkerne, Altbrot		



**Sauerteig**

**Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	150 g	Tipo 2 Emilia	LM ca. 4-5 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung. Ich hatte ihn 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	75 g		
Gesamt:	225 g	Ansetzen mit:	90 LM/90 M/45 W

**Mehlkochstück**

Kochstück Mehl	20 g	Ruchmehl	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Wasser	100 g		
Gesamt:	120 g		

**Brühstück (Altbrot, Pinienkerne)**

Altbrot/Pinienkerne	80 g	40 g Altbrot und 40 g Pinienkerne mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen lassen.
Wasser	140 g	
Gesamt:	220 g	

**Hauptteig:**

Tipo 2 Emilia	250 g	42 %	20,2 %	Mehl mit Mehlkochstück und 210 g Wasser kurz durchkneten und 30 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Dann Sauerteig dazugeben und während des Knetens Olivenöl und Salz und noch 10 g Wasser als Bassinage. Nach einem guten Fenstertest das Brühstück kurz unterkneten.
Ruchmehl	180 g	30 %	14,5 %	
Wasser	220 g	37 %	17,8 %	
Lievito Madre 150 TA	225 g	38 %	18,2 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,7 %	
Brühstück (Altbrot, Pinie)	220 g	37 %	17,8 %	
Gesamtgewicht:	1.239 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zum Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 2,5 - 3 Stunden bis zur Verdoppelung bei warmer RT. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	547
		192