



Maisbrot



Vor der Stockgare



Nach der Stückgare



Brot



Krume

Ein Maisbrot getrieben durch Lievito Madre mit einem Mehlkochstück aus Maismehl und Milch. Gegenüber meinen bisherigen Maisbroten habe ich hier mit normalem Maismehl gearbeitet (20%). Nur als Dekor habe ich Hydro-Granulat Mais der Fa. Brotkonzept (www.brotkonzept.de) verwendet.

Als erstes den LM mit 80 g LM, 80 g Mehl 550 und 40 g Milch ansetzen. Ich habe den Ansatz Mittags für 4 Stunden bei 29 Grad in die Gärbox gegeben.

Am besten gleichzeitig das Kochstück aus Maismehl und Milch herstellen und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Alle Zutaten—außer Salz und Öl— in den Kessel geben, kurz vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Dann bis zu einem guten Fenstertest kneten. Ca. 3 Minuten bei Stufe MIN und dann ca. 7 Minuten bei Stufe 1 (Kenwood).

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und in ein Gärkörbchen geben. Das Gärkörbchen habe ich mit etwas Hydro-Mais-Granulat ausgestreut. Stückgare 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad bzw. ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur. Bei warmem Sommerwetter hatte ich die Stückgare auf 45 Minuten begrenzt.

Ofen ca. 40 Minuten bei 240 Grad vorheizen. Den Teigling einschneiden und mit Schwaden einschließen. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Insgesamt also 50 Minuten.

Info Hydroprodukte: Frank Elixmann ist gelernter Bäcker - und Konditormeister und vertreibt in seinem Shop www.brotkonzepte.de Hydroprodukte (Mehl, Flocken, Granulat), die man sonst als Hobbybäcker so nicht kaufen kann. Hydroprodukte nehmen ein vielfaches mehr an Wasser auf als die normalen Mehle und Flocken und sorgen so für eine größere Wasseraufnahme im Teig. Ich möchte anmerken, dass dies unbezahlte Werbung ist und ich diese Produkte nur erwähne, weil ich sie für gut erachte :-)

Rezeptname: Maisbrot

Basisdaten:

Weizen 550	380 g	63 %
Maismehl	120 g	20 %
Manitobamehl	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	427 g	71 %
Albaöl	15 g	2,5 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig **Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	133 g	Weizen 550	LM mit 80 g LM, 80 g Weizenmehl 550 und 40 g Milch ansetzen. Bei mir 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	67 g		
Gesamt:	200 g	Ansetzen mit:	80 LM/80 M/40 W

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	30 g	Maismehl	Mehl und Milch zusammenrühren und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Milch	110 g		
Gesamt:	140 g		

Hauptteig:

Weizen 550		247 g	41 %	23,2 %	Alle Zutaten (bis auf Öl, Salz) vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Dann auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Öl und Salz unterkneten.
Maismehl		90 g	15 %	8,4 %	
Manitobamehl		100 g	17 %	9,4 %	
halb Milch/halb Wasser		250 g	42 %	23,5 %	
Sauerteig		200 g	33 %	18,7 %	
Albaöl		15 g	2,5 %	1,4 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück		140 g	23 %	13,1 %	
Gesamtgewicht:		1.066 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	3 Minuten Stufe MIN / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bei RT. Am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	60 Minuten bei RT (Fingertest). Bei mir bei warmen Temperaturen 45 Minuten.
Backen:	240 Grad 10 Minuten mit Schwaden. Dann Schwaden ablassen und auf 200 Grad runterschalten. Weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	442
		174