

Rezeptname: Auffrischbrot mit Kartoffelflocken

Basisdaten:

Dinkel Vollkorn	100 g	20 %
Ruchmehl	100 g	20 %
Weizen 550	300 g	60 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	525 g	105 %
Albaöl	10 g	2,0 %
Reissirup	10 g	2,0 %
Salz	14 g	2,8 %
Hefe	4 g	0,8 %



Mehlkochstück

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

Hauptteig:

Dinkel Vollkorn	80 g	16 %	6,0 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Öl gut auskneten. Im letzten Drittel dann Salz und Öl einkneten. Kneten bis zu einem guten Fenstertest.
Ruchmehl	100 g	20 %	7,5 %	
Weizen 550	300 g	60 %	22,5 %	
1/2 Wasser, 1/2 Milch	425 g	85 %	31,9 %	
Albaöl	10 g	2,0 %	0,8 %	
Salz	14 g	2,8 %	1,1 %	
Reissirup	10 g	2,0 %	0,8 %	
Mehlkochstück	120 g	24 %	9,0 %	
Hefe	4 g	0,8 %	0,3 %	
Reste Anstellgut	200 g	40,0 %	15,0 %	
Kartoffelflocken	70 g	14 %	5,3 %	
Gesamtgewicht:	1.333 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN/ 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	3 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung. Bei mir bei 27 Grad ca. 1 1/2 Stunden.
Stückgare:	60-70 Minuten. Der Teig sollte knapp den Kastenrand erreichen. Bei mir ebenfalls nur 50 Minuten bei der Wärme.
Backen:	240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 55-60 Minuten. Die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	535
		207