

Rezeptname: Bockbier-Rosinenbrot

Basisdaten:

Tipo 00 Vittoria	300 g	50 %
Ruchmehl	200 g	33 %
Farina di grano duro	50 g	8 %
Weizen 550	50 g	8 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	390 g	65 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



zusätzlich Pate Fermentee, Rosinen aus Hefewasser

Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	140 g	Ruchmehl	12 Stunden bei Raumtemperatur über Nacht bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	140 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	14 g		
Gesamt:	294 g		

Hefewasservorteig

Mehl	50 g	Weizen 550	Warm bis zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir ca. 10-12 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Hefewasser	50 g		
Gesamt:	100 g		

Hauptteig:

Tipo 00 Vittoria	300 g	50 %	24,4 %	Alle Zutaten - bis auf Rosinen, Salz und Öl - auf Stufe MIN verkneten, dann höher auf 1 schalten und Salz und Öl zugeben. Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann Rosinen kurz unterkneten.
Ruchmehl	60 g	10 %	4,9 %	
Farina di grano duro	50 g	8 %	4,1 %	
Weihnachtsbockbier	200 g	33 %	16,3 %	
Sauerteig	294 g	49 %	23,9 %	
Hefewasservorteig	100 g	17 %	8,1 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Rosinen aus Hefewasser	80 g	13,3 %	6,5 %	
Pate Fermentee	120 g	20 %	9,8 %	
Gesamtgewicht:	1.228 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten auf Stufe MIN und 10 Minuten Stufe1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur bis zu einer deutlichen Zunahme. Es sollten sich Gärblasen zeigen.
Stückgare:	10-12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank. Ich hatte es 10 Stunden im KS.
Backen:	Einschneiden und bei 250 Grad mit Schwaden in den vorgeheizten Ofen (am besten mit Backstahl oder Backstein 30-40 Minuten vorheizen). Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad runterschalten. Für weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	402
		167