



Chai-Latte-Brot mit Saaten



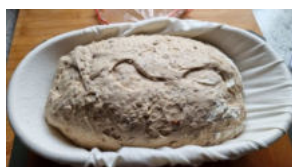
Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Brot



Krume

Den Hefewasservorteig am besten am Vortag ansetzen und über Nacht warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn ca. 12 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox. Bis zum Ansetzen des Hauptteiges evtl. im Kühlschrank parken und kurz vorher etwas akklimatisieren lassen.

Ca. 1 Liter Wasser zum kochen bringen und zwei Teebeutel Chai-Tee ziehen lassen. Dann nach Belieben mit Milch auffüllen. Den heißen Chai-Latte für das Brühstück verwenden, den Rest abkühlen lassen.

Den Weizensauerteig mit abgekühltem Chai-Latte ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir waren das 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad. Alternativ mit 14 g ASG über Nacht für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Gleichzeitig das Brühstück mit Saaten und heißem Chai-Latte fertigen. Dazu die Saaten mit einer Prise Salz leicht anrösten und mit dem heißen Chai-Latte übergießen. Abkühlen und quellen lassen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer dem Salz und dem Brühstück - in den Kessel geben. In der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 10 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Wenn er so gut wie ausgeknetet ist, das Brühstück kurz unterkneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 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).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehlten Gärkörbchen für 12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, einschneiden und einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Rezeptname: Chai-Latte-Brot mit Saaten

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	29 %
Weizen 812	400 g	57 %
Ww Fuchsweizen	100 g	14 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	525 g	75 %
Salz	14 g	2,0 %



Sauerteig Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	140 g	Roggen 1150	4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad. Mindestens Verdoppelung.
Chai Latte	140 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	28 g	Roggen-ASG	
Gesamt:	308 g		

Hefewasservorteig

Mehl	70 g	Ww Fuchsweize	Über Nacht warm gehen lassen bis mind. zur Verdoppelung (bei mir bei 29 Grad in der Gärbox).
Hefewasser	70 g		
Gesamt:	140 g		

Brühstück (50 g Sonnenblumen, 25 g Leinsamen, 25 g Sesam)

Saaten	100 g	Saaten anrösten und mit kochendem Chai-Latte übergießen. Ziehen und abkühlen lassen.
Chai Latte	75 g	
Gesamt:	175 g	

Hauptteig:

Roggen 1150	60 g	9 %	4,4 %	Kneten und kurz vor Ende der Knetzeit Salz zugeben. Zuletzt Brühstück unterkneten.
Weizen 812	400 g	57 %	29,3 %	
Ww Fuchsweizen	30 g	4 %	2,2 %	
Chai Latte	240 g	34 %	17,6 %	
Sauerteig	308 g	44 %	22,5 %	
Hefewasservorteig	140 g	20 %	10,2 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Gesamtgewicht:	1.367 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	12 Std. KS bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 45 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	Ofen mit Backstahl oder Backstein ausreichend vorheizen.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	525
		175