

Rezeptname: Verruchtes Nuvola als Auffrischbrot

Basisdaten:

Ruchmehl	100 g	14 %
Caputo Nuvola Tipo0	400 g	57 %
Weizen VK	200 g	29 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	540 g	77 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Salz	16 g	2,3 %
Hefe	4 g	0,6 %
Saaten		



Brühstück (75 g Sonnenblumen, 25 g Leinsamen)

Saaten	100 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Malzbier übergießen.
Malzbier erhitzt	75 g	Abkühlen und quellen lassen.
Gesamt:	175 g	

Hauptteig:

Ruchmehl	100 g	14 %	6,1 %	Alle Zutaten bis auf Öl, Salz, Brühstück und Röstzwiebeln mit 440 g Malzbier 5 Minuten auf Stufe MIN kneten. Dann auf Stufe 1 10 Minuten. Dabei noch 25 g Malzbier als Bassinage zugeben. Im letzten Drittel Salz und Öl zugeben und bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Brühstück und Röstzwiebeln unterkneten. Der Teig löst sich vom Kessel.
Caputo Nuvola Tipo0	400 g	57 %	24,3 %	
Weizen VK	200 g	29 %	12,2 %	
Malzbier	465 g	66 %	28,3 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	16 g	2,3 %	1,0 %	
Brühstück (75 g Sonne	175 g	25 %	10,6 %	
Hefe	4 g	0,6 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	200 g	28,6 %	12,2 %	
Röstzwiebel	70 g	10 %	4,3 %	
Gesamtgewicht:	1.644 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 2,5-3 Stunden bei Raumtemperatur bis zur deutlichen Zunahme.
Stückgare:	In zwei Brote teilen. 12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank.
Backen:	Backofen vorheizen auf 250 Grad (am besten mit Backstahl/Backstein) und eingeschnitten mit Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten auf 210 Grad schalten und Schwaden ablassen. Weitere 25-30 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	Röstzwiebeln sind optional. Sie können auch weggelassen werden.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	554
		180