

Rezeptname: Verruchtes Nuvola mit Rotkorn

Basisdaten:

Caputo Nuvola Typ 0	400 g	57 %
Ruchmehl	200 g	29 %
Rotkorn Vollkorn	100 g	14 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	580 g	83 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %
Dinkelmalzflocken und Haferkleie		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	140 g	Caputo Nuvola ~ 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	140 g	
Anteil Versäuerung	10 %	
ASG	14 g	Weizen-ASG
Gesamt:	294 g	

Hefewasservorteig

Mehl	70 g	Rotkorn Vollkorn Mehl und Hefewasser verrühren und warm bis zur Verdoppelung
Hefewasser	70 g	gehen lassen. Bei mir über Nacht in der Gärbox bei 29 Grad.
Gesamt	140 g	

Brühstück (100 g Dinkelmalz, 20 g Haferkleie)

Saaten	120 g	Flocken und Kleie mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser
Wasser	120 g	übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Gesamt:	240 g	

Hauptteig:

Caputo Nuvola Typ 0	260 g	37 %	18,0 %	Alles - bis auf Salz, Öl und Brühstück - mit 110 g Orangensaft und 110 g Wasser gut auf Stufe MIN 5 Minuten verkneten. Dann auf Stufe 1 (Kenwood) ca. weitere 10 Minuten. Im letzten Drittel Salz, Öl und noch 30 g Wasser schluckweise zugeben. Nach einem guten Fenstertest das Brühstück einkneten.
Ruchmehl	200 g	29 %	13,9 %	
Rotkorn Vollkorn	30 g	4 %	2,1 %	
1/2 O-Saft/1/2 Wasser	250 g	36 %	17,3 %	
Sauerteig	294 g	42 %	20,4 %	
Hefewasservorteig	140 g	20 %	9,7 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (100 g Dinke	240 g	34 %	16,6 %	
Gesamtgewicht:	1.442 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur (warme Fensterbank) bis zur deutlichen Zunahme.
Stückgare:	8-12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank. Ich hatte es 8 Stunden im KS.
Backen:	Backofen vorheizen auf 250 Grad (am besten mit Backstahl/Backstein) und eingeschnitten mit Schwaden einschießen. Nach 10 Minuten auf 210 Grad schalten und Schwaden ablassen. Weitere 45-50 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	594
		185