

Rezeptname: Polentabrot

Basisdaten:

Weizen 550	400 g	67 %
Maisgrieß	75 g	13 %
Caputo Nuvola Tipo0	125 g	21 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	490 g	82 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	10 g	1,7 %











Sauerteig **Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen 550	12 Stunden über Nacht bei Raumtemperatur. Bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	150 g		
Gesamt:	315 g		

Polenta

Maisgries	75 g	Maisgrieß	100 g Milch, 100 g Brühe, 15 g Parmesan, 20 g Butter, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer
Milch	100 g		
Brühe	100 g		
Parmesan	15 g		
Butter	20 g		
Gesamt:	310 g		

Hauptteig:

Weizen 550		250 g	42 %	22,2 %	Alle Zutaten auskneten bis zu einem guten Fenstertest.
Caputo Nuvola Tipo0		125 g	21 %	11,1 %	
1/2 Milche, 1/2 Wasser		140 g	23 %	12,4 %	
Sauerteig		315 g	53 %	28,0 %	
Salz		10 g	1,7 %	0,9 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,1 %	
Polenta		310 g	52 %	27,5 %	
Gesamtgewicht:		1.127 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN / 9 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bei RT. Am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	60 Minuten bei RT (Fingertest).
Backen:	240 Grad 10 Minuten mit Schwaden. Dann Schwaden ablassen und auf 200 Grad runterschalten. Weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	490
		182