

Rezeptname: Auffrischbrot mit Kartoffelpüree
f. 1-Kilo-Kastenform

Basisdaten:

Weizen 812	350 g	70 %
Semola di grano duro	50 g	10 %
Caputo Nuvola Tipo0	100 g	20 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	270 g	54 %
Albaöl	10 g	2,0 %
Reissirup	10 g	2,0 %
Salz	14 g	2,8 %
Hefe	4 g	0,8 %



Hauptteig:

Weizen 812	350 g	70 %	29,0 %
Semola di grano duro	50 g	10 %	4,1 %
Caputo Nuvola Tipo0	100 g	20 %	8,3 %
Wasser	270 g	54 %	22,4 %
Albaöl	10 g	2,0 %	0,8 %
Salz	14 g	2,8 %	1,2 %
Reissirup	10 g	2,0 %	0,8 %
Hefe	4 g	0,8 %	0,3 %
Reste Anstellgut	200 g	40,0 %	16,6 %
Kartoffelpüree	200 g	40 %	16,6 %
Gesamtgewicht:	1.208 g		100,0 %

Alles bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Püree, Salz und Öl zugeben.

Da das Anstellgut und auch das Püree unterschiedlich viel Flüssigkeit haben kann, mit der Wasserzugabe evtl. zurückhaltend sein und lieber den Rest später zugeben.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN/ 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahmen bzw. Verdoppelung bei Raumtemperatur.
Stückgare:	Länglich formen und in eine gebutterte 1-Kilo-Kastenform geben. Kasten abdecken und für 12 Std. in den Kühlschrank bei 5 Grad. Der Teigling sollte den Rand der Form erreichen.
Backen:	Mit Schwaden 10 Minuten bei 250 Grad. Dann Schwaden ablassen und Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	280
		156