

Rezeptname: Sauerteigbrot mit Kartoffelpüree

f. 1-Kilo-Kastenform










Basisdaten:

Weizen 812	450 g	75 %
Semola di grano duro	50 g	8 %
Caputo Nuvola Tipo0	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	360 g	60 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %

**Sauerteig****Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen 812	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen	
Gesamt:	315 g		

Hauptteig:

Weizen 812		300 g	50 %	24,4 %	In Stufe 1 Salz und Öl zugeben. Alles bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Püree unterkneten.
Semola di grano duro		50 g	8 %	4,1 %	
Caputo Nuvola Tipo0		100 g	17 %	8,1 %	
Wasser		210 g	35 %	17,1 %	
Albaöl		12 g	2,0 %	1,0 %	Da das Püree unterschiedlich viel Flüssigkeit haben kann, mit der Wasserzugabe evtl. zurückhaltend sein und lieber den Rest später zugeben.
Salz		12 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,0 %	
Hefe		0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut		0 g	0,0 %	0,0 %	
Kartoffelpüree		220 g	37 %	17,9 %	
Gesamtgewicht:		1.231 g		100,0 %	

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 bleibt knapp unter dem Rand, entwickelt aber einen ziemlichen Ofentrieb.
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	600
	Gesamt Flüssigkeit	372
		162