

Rezeptname: Himmel un Ääd-Brot

**Basisdaten:**

Weizen 550	350 g	70 %
Semola di grano duro	150 g	30 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	300 g	60 %
Albaöl	10 g	2,0 %
Salz	15 g	3,0 %
Hefe	4 g	0,8 %
Kartoffeln, Möhren, Äpfel		



**Sauerteig**

**Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	100 g	Weizen 550	LM ca. 4-5 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung. Bei mir 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	50 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
Gesamt:	150 g	Ansetzen mit:	60 LM/60 M/30 W *

**Hauptteig:**

Weizen 550	250 g	50 %	22,8 %	Kartoffeln, Möhren, Äpfel fein reiben und durch ein Tuch ausdrücken. Flüssigkeit dabei auffangen. Ca. 125 g des Wassers abwiegen und 125 g Milch dazugeben. Zunächst mit 200 g Flüssigkeit anfangen. Die restlichen 50 g nach und nach beim Auskneten hinzugeben.
Semola di grano duro	150 g	30 %	13,7 %	
Schüttflüssigkeit	250 g	50 %	22,8 %	
Sauerteig	150 g	30 %	13,7 %	
Albaöl	10 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	15 g	3,0 %	1,4 %	
Hefe	4 g	0,8 %	0,4 %	
Kartoffeln/Möhren/Äpfel	268 g	54 %	24,4 %	
Gesamtgewicht:	1.097 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Öl dazugeben. Der Teig löst sich von der Kesselwand, nicht ganz vom Boden.
Stockgare:	ca. 120 Minuten bei RT bis zur Verdoppelung. Dabei zu Anfang und nach 30 und 60 Minuten S/F.
Stückgare:	Ca 70 Minuten RT. Der Teig sollte in einer Form für 1 Kilo den Rand erreichen oder sogar leicht darüber hinaus gehen.
Backen:	240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad schalten. Insgesamt ca. 50 Minuten. Die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen. Evtl. zuletzt mit Alufolie abdecken.
Sonstige Hinweise:	Insgesamt hatte ich 325 g Kartoffeln, 115 g Möhren und 100 g Äpfel (geputzt/geschält). Netto blieben 268 g ausgedrückte Masse übrig.

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	310
		162