

Rezeptname: Bärlauch-Ring

Basisdaten:

Roggen 1150	125 g	25 %
Weizen 812	250 g	50 %
Dinkel 630	125 g	25 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	325 g	65 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	50 g	10,0 %
Evtl. noch Saaten		












Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	125 g	Roggen 1150	Bei RT über Nacht für ca. 12 Stunden gehen lassen. Mindestens Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	125 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	13 g	Hybrid-ASG	
Gesamt:	263 g		

Hauptteig:

Weizen 812		250 g	50 %	25,1 %	Alles auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Erst danach Salz, Röstzwiebel, Speck und Bärlauch zugeben.
Dinkel 630		125 g	25 %	12,5 %	
Schüttflüssigkeit		200 g	40 %	20,0 %	
Sauerteig		263 g	53 %	26,4 %	
Salz		10 g	2,0 %	1,0 %	
Hefe		50 g	10,0 %	5,0 %	
Speckwürfel (ausgelassen)		50 g	10,0 %	5,0 %	
Bärlauch		50 g	10 %	5,0 %	
Gesamtgewicht:		998 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / ca. 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 2,5 - 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen.
Stückgare:	Teigling aufarbeiten und als Ring formen. Ca. 60 Minuten RT (Fingertest)
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 35 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 45 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	325
		165