

Rezeptname: Cheddar-Walnuss-Brot

Basisdaten:

Weizen 550	400 g	73 %
Weizen VK	100 g	18 %
Semola di grano duro	50 g	9 %
Mehl gesamt	550 g	100 %
Wasser/Buttermilch	400 g	73 %
Olivenöl	11 g	2,0 %
Salz	11 g	2,0 %



Cheddar-Käse. 50 g klein gewürfelt in den Teig, 2 Scheiben für auf das Brot.

Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	140 g	Weizen 550
Sauerteig Wasser	140 g	
Anteil Versäuerung	10 %	
ASG	14 g	Weizen
Gesamt:	294 g	

Ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen VK
Kochstück Wasser	100 g	
Gesamt:	120 g	

Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.

Hauptteig:

Weizen 550	260 g	47 %	23,9 %
Weizen VK	80 g	15 %	7,4 %
Semola di grano duro	50 g	9 %	4,6 %
Buttermilch	160 g	29 %	14,7 %
Sauerteig	294 g	53 %	27,1 %
Olivenöl	11 g	2,0 %	1,0 %
Salz	11 g	2,0 %	1,0 %
Mehlkochstück	120 g	22 %	11,0 %
Walnüsse gehackt	50 g	9,1 %	4,6 %
Cheddar-Käse gewürfelt	50 g	9 %	4,6 %
Gesamtgewicht:	1.086 g		100,0 %

Fermentolyse alle Zutaten (ohne Salz, Öl, Nüsse, Käse) 30 Minuten. Dann auskneten (im letzten Drittel Salz und Öl zugeben) bis zu einem guten Fenstertest. Dann Käse und Walnüsse unterkneten.

Bearbeitungshinweise:

Kneten: 4 Minuten auf Stufe MIN, 8 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood)

Stockgare: 3 Stunden bei Raumtemperatur.

Stückgare: 8-12 Stunden KS bei 5 Grad. Ich hatte den Teigling 8 Stunden im KS.

Backen: Mit Schwaden einschießen und 10 Minuten bei 240 Grad. Schwaden ablassen und Temperatur auf 200 Grad stellen. Weitere 40 Minuten backen. 20 Minuten vor Ende Käsescheiben aufs Brot geben.

Sonstige Hinweise:

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	411
		175