



Auffrischbrot aus dem Holz- Backrahmen mit Hefewasservorteig



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Fertiges Brot



Krume

Bisher habe ich Auffrischbrote immer mit einer Gärunterstützung durch Hefe gebacken. Diesmal habe ich keine konventionelle Hefe verwendet sondern einen Vorteig mit Hefewasser.

Die Mehle mit dem Wasser, dem Vorteig und den ASG-Resten kurz vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Kneten bis zu einem guten Fenstertest (ca. 5 Minuten Stufe MIN und 3 Minuten Stufe 1 in der Kenwood). Zuletzt Öl, Salz, den Balsamico und das Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 1x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teig teilen und in den Backrahmen legen. **Vorher die Innenteile gut mit Pflanzenöl einpinseln.** Ca. 120 Minuten zur Stückgare stellen. Die Teiglinge sollten den Rand des Backrahmens erreichen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teiglinge einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Dann den Rahmen entfernen und die Brote noch weitere 20 Minuten frei backen lassen. Insgesamt ca. 70 Minuten. Sollten die Brote oben zu dunkel werden evtl. mit etwas Alufolie abdecken.

Mein Holz-Backrahmen hat die Maße 31cm x 25cm x 9cm. Ausgelegt für ca. 2.400—2.500 g

Rezeptname: Auffrischbrot im Backrahmen mit Hefewasservorteig

Basisdaten

Dinkel Vollkorn	200 g	18 %
Weizen 550	500 g	45 %
Weizen VK	300 g	27 %
Semola di grano duro	100 g	9 %
Mehl gesamt	1.100 g	100 %
Schüttflüssigkeit	890 g	81 %
Olivenöl	22 g	2,0 %
Dattel-Feigen-Balsamico	22 g	2,0 %
Salz	30 g	2,7 %
Saaten für Brühstück		



Hefewasser Vorteig

Mehl	330 g	Weizen 550	Vorteig ansetzen und ca. 12 Stunden warm (am besten in der Gärbox bei 29-30 Grad) gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppeln.
Hefewasser	330 g		
Vorteig Gesamt:	660 g		

Brühstück (Sonnenblumen,Dinkelmalzflocken, Leinsamen, Sesam)

Saaten	200 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Wasser	180 g	Abkühlen und quellen lassen.
Gesamt:	380 g	

Hauptteig

Dinkel Vollkorn	200 g	18 %	7,6 %	Vollkorn frisch gemahlen (Mockmill Stufe 1). 30 Minuten Fermentolyse mit Mehl, Vorteig, ASG-Resten und Wasser. Anschließend bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Öl, Salz, Balsamico und Brühstück unterkneten. Salzmenge durch ASG-Reste erhöht.
Weizen 550	170 g	15 %	6,5 %	
Weizen VK	300 g	27 %	11,4 %	
Semola di grano duro	100 g	9 %	3,8 %	
Schüttflüssigkeit	380 g	35 %	14,5 %	
Hefewasser Vorteig	660 g	60 %	25,2 %	
Olivenöl	22 g	2,0 %	0,8 %	
Salz	30 g	2,7 %	1,1 %	
Dattel-Feigen-Balsamico	22 g	2,0 %	0,8 %	
Brühstück (Sonnenblume)	380 g	35 %	14,5 %	
Reste Anstellgut	360 g	32,7 %	13,7 %	
Gesamtgewicht:	2.624 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 3 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Salz, Olivenöl, Balsamico und zuletzt Brühstück einkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und nach 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen und in den geölten Backrahmen legen.
Stückgare:	ca. 120 Minuten bis der obere Rand des Backrahmens erreicht ist.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad für 40 Minuten. 20 Minuten bei 210 Grad ohne Rahmen. Insgesamt ca. 70 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	1.100
	Gesamt Flüssigkeit	912
		183