

Rezeptname: Frühlingsbrot

für 1-Kilo-Kastenform

Basisdaten:

Weizen 550	200 g	33 %
Weizen 1050	180 g	30 %
Ruchmehl	120 g	20 %
Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	420 g	70 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Ruchmehl	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g		
Gesamt:	252 g		

Hefewasservorteig

Mehl	60 g	Weizen 1050	Mehl mit Hefewasser vermischen und warm bis zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über Nacht in der Gärbox bei 29 Grad.
Hefewasser	60 g		
Gesamt:	120 g		

Mehlkochstück

ASG-Reste	20 g	0	ASG-Reste und Ayran (oder Buttermilch) zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Ayran/Buttermilch	100 g		
Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Weizen 550	200 g	33 %	17,0 %	Alle Zutaten bis auf Öl, Salz und Quark kneten. Ca. im letzten Drittel Öl und Salz zugeben und bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Zuletzt Quark einkneten.
Weizen 1050	120 g	20 %	10,2 %	
Dinkel Vollkorn	100 g	17 %	8,5 %	
Wasser	140 g	23 %	11,9 %	
Sauerteig	252 g	42 %	21,4 %	
Hefewasservorteig	120 g	20 %	10,2 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	10,2 %	
Frühlingsquark	100 g	17 %	8,5 %	
Gesamtgewicht:	1.176 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. dehnen und falten.
Stückgare:	ca. 90-100 Minuten bei Raumtemperatur in der 1-Kilo-Kastenform. Der Teigling sollte den oberen Rand erreichen.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	432
		172