

Rezeptname: Sommerbrot

Basisdaten:

Tipo0	400 g	57 %
Tipo 2 Emilia	100 g	14 %
Weizen VK	150 g	21 %
Semola di grano duro	50 g	7 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	525 g	75 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Reissirup	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %
Saaten		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	175 g	Tipo0	4 1/2 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox. Alternativ 12 Stunden bei Raumtemperatur mit 18 g ASG. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppeln.
Sauerteig Wasser	175 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	35 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	385 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen VK	Mehl und Ayran zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Ayran (od. Buttermilch)	100 g		
Gesamt:	120 g		

Brühstück (100 g Sonnenblumen)

Sonnenblumenkerne	100 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Ziehen und abkühlen lassen.
Wasser	50 g	
Gesamt:	150 g	

Hauptteig:

Tipo0	225 g	32 %	16,0 %	0
Tipo 2 Emilia	100 g	14 %	7,1 %	
Weizen VK	130 g	19 %	9,3 %	
Semola di grano duro	50 g	7 %	3,6 %	
Wasser	200 g	29 %	14,3 %	
Sauerteig	385 g	55 %	27,5 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup	14 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück	120 g	17 %	8,6 %	
Brühstück (100 g Sonn	150 g	21 %	10,7 %	
Gesamtgewicht:	1.402 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. Im letzten Drittel Salz, Olivenöl, und zuletzt Brühstück einkneten.
Stockgare:	ca .3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und nach 30 Min. S/F. Bei mir war es bei warmen RT bereits nach 2 1/2 Stunden soweit.
Stückgare:	8-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Alternativ ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur (Fingerprobe).
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad für 45 Minuten. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	539
		177