

Rezeptname: Weizenmischbrot mit Saaten II

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	29 %
Weizen 550	400 g	57 %
Weizen VK	100 g	14 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	545 g	78 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %
Saaten		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	175 g	Roggen 1150	4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox. Alternativ für ca. 12 Stunden bei RT mit 18 g ASG.
Sauerteig Wasser	175 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	35 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	385 g		

Brühstück (50 g Sonnenblumen, 25 g Roggenmalzflocken, 25 g Leinsamen)

Saaten	100 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Wasser	100 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Roggen 1150	25 g	4 %	1,8 %	Alle Zutaten bis auf Salz, Öl und Brühstück bis zu einem guten Fenstertest kneten. Nach dem Fenstertest Salz, Olivenöl und Brühstück unterkneten.
Weizen 550	400 g	57 %	28,2 %	
Weizen VK	100 g	14 %	7,1 %	
Schüttflüssigkeit	270 g	39 %	19,0 %	
Sauerteig	385 g	55 %	27,2 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (50 g Sonne)	200 g	29 %	14,1 %	
Fleur de Levaine	10 g	1 %	0,7 %	
Gesamtgewicht:	1.418 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10-12 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 der Teigling nach 2 1/2 Stunden bei warmer Raumtemperatur soweit.
Stückgare:	12 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad. Alternativ ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur (Fingertest).
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	559
		180