

Rezeptname: Baguette mit Lievito Madre

**Basisdaten:**

T65	450 g	82 %
T80	100 g	18 %
Mehl gesamt	550 g	100 %
Schüttflüssigkeit	383 g	70 %
Salz	11 g	2,0 %



**Sauerteig Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	55 g	T65	Warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir 4
Sauerteig Wasser	28 g		Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Gesamt:	83 g	Ansetzen mit:	33 LM/33 M/17 W *

**Poolish**

Poolish Mehl	55 g	T80	12 Stunden reifen lassen bis mindestens zur Verdoppelung.
Poolish Wasser	55 g		
Poolish Hefe	0,2 g	0,11 %	
Poolish Gesamt:	110 g		

**Hauptteig:**

T65	395 g	72 %	41,9 %	Alles bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Salz erst in Stufe 1 zugeben.
T80	45 g	8 %	4,8 %	
Schüttflüssigkeit	300 g	55 %	31,8 %	
Sauerteig	83 g	15 %	8,7 %	
Poolish	110 g	20 %	11,7 %	
Salz	11 g	2,0 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:	944 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	5 Minuten auf Stufe MIN / 10 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2 Stunden bei RT, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Dann 48 Stunden Kühlschrank bei 5-6 Grad.
Stückgare:	Ca. 45 Minuten akklimatisieren lassen, 4 Teile abstechen, zu Zylindern formen und 20 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen. Dann ausformen und im Bäckerleinen ca. 40 Minuten reifen lassen.
Backen:	240 Grad Heißluft/Umluft mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen. Insgesamt ca. 18-20 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	383
		170