

Rezeptname: Weizenbrot mit Hefe

**Basisdaten:**

Weizen 550	400 g	67 %
Weizen VK	200 g	33 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	400 g	67 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	4 g	0,7 %












**Poolish**

Poolish Mehl	100 g	Weizen VK	Alles vermischen und 12 Stunden über Nacht bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Poolish Wasser	100 g		
Poolish Hefe	0,2 g	0,2 %	
Poolish Gesamt:	200 g		

**Mehlkochstück**

Kochstück Mehl	20 g	Weizen VK	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Kochstück Wasser	100 g		
Gesamt:	120 g		

**Hauptteig:**

Weizen 550		400 g	67 %	38,9 %	Alle Zutaten - bis auf Öl und Salz - 5 Minuten auf der langsamen Stufe (Kenwood Stufe MIN) kneten. Dann auf die nächsthöhere Stufe (Kenwood Stufe 1) schalten und weitere 8-10 Minuten kneten. Im letzten Drittel Öl und Salz zugeben. Auskneten bis zu einem guten Fenstertest.
Weizen VK		80 g	13 %	7,8 %	
Schüttflüssigkeit		200 g	33 %	19,5 %	
Poolish		200 g	33 %	19,5 %	
Olivenöl		12 g	2,0 %	1,2 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,2 %	
Mehlkochstück		120 g	20 %	11,7 %	
Hefe		4 g	0,7 %	0,4 %	
Gesamtgewicht:		1.028 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

<b>Kneten:</b>	5 Min. Stufe Min. / ca. 8 - 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Während Stufe 1 Salz und Öl unterkneten. Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest.
<b>Stockgare:</b>	Ca. 2 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 1x nach 30 Min. dehnen und falten.
<b>Stückgare:</b>	Ca. 45-60 Minuten bei RT. Mit dem Fingertest prüfen, ob der Teig soweit ist!
<b>Backen:</b>	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten. Im Gusstopf: 20 Minuten 250 Grad mit Deckel, dann 20 Minuten 200 Grad, dann 10 Minuten 200 Grad ohne Deckel. Insgesamt 50 Minuten.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	Ofen 30-40 Minuten vorher vorheizen. Mit Backstahl, Backstein oder Gusstopf. Ich habe den Hauptteig mit 190 g Wasser gemacht und dann während Stufe 1 10 g als Bassinage schluckweise zugegeben.

**Info:**

<b>Tatsächliche TA</b>	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	412
		169