

Rezeptname: Pflaumen-Walnuss-Brot

**Basisdaten:**

Weizen 550	400 g	67 %
Weizen VK	100 g	17 %
Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Wasser/Buttermilch	410 g	68 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Walnüsse, Pflaumen, etwas Zimt		



**Sauerteig**

**Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen 550	Ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppelt haben.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen	
Gesamt:	315 g		

**Mehlkochstück**

Kochstück Mehl	20 g	Dinkel Vollkorn	Mehl und Milch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Milch	100 g		
Gesamt:	120 g		

**Hauptteig:**

Weizen 550	250 g	42 %	21,2 %	Fermentolyse alle Zutaten (ohne Salz, Öl, Nüsse, Pflaumen - Wasser-Milch 150 g) 30 Minuten. Dann auskneten (im letzten Drittel Salz und Öl und evtl. 10 g Wasser als Bassinage zugeben) bis zu einem guten Fenstertest. Dann Pflaumen und Walnüsse und eine Prise Zimt unterkneten.
Weizen VK	100 g	17 %	8,5 %	
Dinkel Vollkorn	80 g	13 %	6,8 %	
1/2 Wasser/1/2 Milch	160 g	27 %	13,6 %	
Sauerteig	315 g	53 %	26,7 %	
Albaöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	10,2 %	
Walnüsse gehackt	50 g	8,3 %	4,2 %	
Pflaumen (frisch, gehackt)	80 g	13 %	6,8 %	
Gesamtgewicht:	1.179 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Minuten auf Stufe MIN, 7 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur. Dabei am Anfang und nach 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	8-12 Stunden KS bei 5 Grad. Ich hatte den Teigling 9 Stunden im KS.
Backen:	Mit Schwaden einschießen und 10 Minuten bei 250 Grad. Schwaden ablassen und Temperatur auf 210 Grad stellen. Weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	422
		171