

Rezeptname: Weizenbrot mit Leinsamen

Basisdaten:

Weizen VK extrafein	300 g	50 %
Weizen 550	200 g	33 %
Ruchmehl	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	570 g	95 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen VK extr; 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	150 g	
Anteil Versäuerung	10 %	
ASG	15 g	
Gesamt:	315 g	

Brühstück (Leinsamen)

Leinsamen	100 g	Leinsamen mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Wasser (kochend)	150 g	
Gesamt:	250 g	

Hauptteig:

Weizen VK extrafein	150 g	25 %	11,6 %	Alle Zutaten bis auf das Salz und das Brühstück mit 250 g Wasser in den Knetter geben und bis zu einem guten Fenstertest kneten. Bei Stufe 1 noch 20 g Wasser als Bassinage schluckweise dazugeben. Zuletzt das Salz und das Brühstück zugeben und unterkneten.
Weizen 550	200 g	33 %	15,4 %	
Ruchmehl	100 g	17 %	7,7 %	
Schüttflüssigkeit	270 g	45 %	20,8 %	
Sauerteig	315 g	53 %	24,3 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück (Leinsamen)	250 g	42 %	19,3 %	
Gesamtgewicht:	1.297 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN und 10 Min. Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2,5-3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung bei Raumtemperatur. Dabei am Anfang und 1x nach 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	8-12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	Bei 250 Grad mit Schwaden 10 Minuten. Dann Schwaden ablassen und bei 210 Grad weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	570
		195