

Rezeptname: Baguette mit LM und Pâte fermentée

Basisdaten:

T65	500 g	83 %
T80	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Wasser	414 g	69 %
Salz	12 g	2,0 %










Sauerteig Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	120 g	T65	LM ca. 4-5 Stunden warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W *

Pâte fermentée

Mehl	90 g	T65	Ansetzen und 1-2 Stunden bei RT anspringen lassen. Dann für mindestens 12-72 Stunden bei 5-6 Grad im Kühlschrank aufbewahren.
Wasser	54 g		
Salz	1,4 g		
Hefe	0,9 g		
Gesamt:	145 g		

Hauptteig:

T65		290 g	48 %	28,2 %	Alle Zutaten - außer Salz - 5 Minuten auf Stufe MIN (Kenwood) und 10 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei Stufe 1 Salz hinzugeben und auskneten bis zu einem guten Fenstertest.
T80		100 g	17 %	9,7 %	
		0 g	0 %	0,0 %	
		0 g	0 %	0,0 %	
Wasser		300 g	50 %	29,2 %	
Sauerteig		180 g	30 %	17,5 %	
Pâte fermentée		145 g	24 %	14,1 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:		1.027 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten auf Stufe MIN / 10 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2 Stunden bei RT anspringen lassen, dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
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	600
	Gesamt Flüssigkeit	414
		169