

Rezeptname: Heubrot

**Basisdaten:**

Weizen 550	350 g	58 %
Dinkel 630	100 g	17 %
Weizen VK	150 g	25 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Wasser	414 g	69 %
Salz	12 g	2,0 %



**Sauerteig**









**Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen VK	Sauerteig für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Kräutertee	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	252 g		

**Pâte fermentée**

Mehl	90 g	Weizen 550	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:**

Weizen 550		260 g	43 %	25,0 %	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.
Dinkel 630		100 g	17 %	9,6 %	
Weizen VK		30 g	5 %	2,9 %	
		0 g	0 %	0,0 %	
Kräutertee/Milch je 1/2		240 g	40 %	23,1 %	
Sauerteig		252 g	42 %	24,3 %	
Pâte fermentée		145 g	24 %	13,9 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:		1.039 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

<b>Kneten:</b>	5 Minuten auf Stufe MIN / 10 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood). Der Teig löst sich komplett von der Schüssel.
<b>Stockgare:</b>	Ca. 3 Stunden bei RT. Bei mir war der Teig bei warmen Temperaturen nach 2 1/2 Stunden soweit. Am Anfang und nach 30 Minuten dehnen und falten. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößern bis verdoppeln.
<b>Stückgare:</b>	8 Stunden Kühlschrank
<b>Backen:</b>	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen. Temperatur auf 200 Grad senken. Insgesamt ca. 50 Minuten backen. Im (aufgeheizten) Topf 20 Minuten bei 250 Grad mit Deckel, dann auf 200 Grad stellen und weitere 20 Minuten mit Deckel. Die letzten 10 Minuten Deckel abnehmen.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	Ich hatte nochmal im Topf gebacken und den Boden mit ganz l e i c h t angefeuchtetem Heu ausgelegt.

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	414
		169