










**Rezeptname:** Knoblauchbrot

<b>Basisdaten:</b>		
Caputo Nuvola Tipo0	300 g	67 %
Tipo 00	150 g	33 %
Mehl gesamt	450 g	100 %
Schüttflüssigkeit	290 g	64 %
Olivenöl	9 g	2,0 %
Salz	9 g	2,0 %



<b>Sauerteig</b>		<b>Sauerteig 200 TA</b>
Sauerteig Mehl	90 g	Caputo Nuvola
Sauerteig Wasser	90 g	Über Nacht für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppelt haben.
Anteil Versäuerung	10 %	
ASG	9 g	Weizen-ASG
Gesamt:	189 g	

<b>Hauptteig:</b>					
Caputo Nuvola Tipo0		210 g	47 %	25,4 %	Alle Zutaten - bis auf Salz und Öl - gut auskneten. Ca. im letzten Drittel Öl und Salz zugeben und bis zu einem guten Fenstertest kneten.
Tipo 00		150 g	33 %	18,1 %	
Knoblauchwasser		200 g	44 %	24,2 %	
Sauerteig		189 g	42 %	22,9 %	
Olivenöl		9 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		9 g	2,0 %	1,1 %	
Pate fermentee		60 g	13 %	7,3 %	
Gesamtgewicht:		827 g		100,0 %	

<b>Bearbeitungshinweise:</b>	
<b>Kneten:</b>	5 Minuten Stufe MIN/10 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
<b>Stockgare:</b>	ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur.
<b>Stückgare:</b>	8-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
<b>Backen:</b>	Ofen auf 240 Grad vorheizen (mit Backstahl/Backstein). Brot einschneiden und mit Schwaden einschießen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 200 Grad reduzieren, Schwaden ablassen und weitere 35 Minuten backen.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	Das Knoblauchwasser habe ich mit 200 ml kaltem Wasser und 5 in kleine Stücke geschnittenen Knoblauchzehen hergestellt.

<b>Info:</b>		
<b>Tatsächliche TA</b>	Gesamt Mehl	450
	Gesamt Flüssigkeit	299
		167