

Rezeptname: Herbstbrot

Basisdaten:		
Weizen 550	200 g	40 %
Tipo 2 Emilia	100 g	20 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Wasser	345 g	69 %
Salz	10 g	2,0 %



Sauerteig			Lievito Madre 150 TA	
Sauerteig Mehl	100 g	Weizen 550	LM ca. 4-5 Stunden warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.	
Sauerteig Wasser	50 g			
Anteil Versäuerung	10 %			
ASG	0 g			
Gesamt:	150 g	Ansetzen mit:	60 LM/60 M/30 W *	

Pâte fermentée			
Mehl	75 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	45 g		
Salz	1,1 g		
Hefe	0,8 g		
Gesamt:	121 g		

Hauptteig:				
Weizen 550	25 g	5 %	2,1 %	Alle Zutaten - außer Salz, Öl, Maronen und Kartoffeln - 5 Minuten auf Stufe MIN (Kenwood) und 12 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei Stufe 1 Salz und Öl hinzugeben und auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Maronenpüree und Kartoffeln unterkneten.
Tipo 2 Emilia	100 g	20 %	8,5 %	
Caputo Nuvola Tipo0	200 g	40 %	17,0 %	
Wasser	250 g	50 %	21,3 %	
Sauerteig	150 g	30 %	12,8 %	
Pâte fermentée	121 g	24 %	10,3 %	
Olivenöl	10 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	10 g	2,0 %	0,9 %	
Bohnenmehl	10 g	2,0 %	0,9 %	
Maronenpüree	150 g	30,0 %	12,8 %	
Kartoffeln gestampft	150 g	30 %	12,8 %	
Gesamtgewicht:	1.176 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Minuten auf Stufe MIN / 10 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei RT bis zur deutlichen Vermehrung. Es sollten Gärblasen erkennbar sein. Am Anfang und 1x nach 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	Ca. 8 - 12 Stunden im Kühlschrank bei 5-6 Grad.
Backen:	Backofen mit 250 Grad gut vorheizen (am besten mit Backstahl/Pizzastein). Teigling einschneiden, mit Schwaden einschließen, nach 10 Minuten Schwaden ablassen. Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	355
		171