

Rezeptname: Pastinaken-Möhrenbrot

Basisdaten:

Roggen 1150	150 g	25 %
Dinkel Vollkorn	150 g	25 %
Weizen 550	300 g	50 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	390 g	65 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	100 g	16,7 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Roggen 1150	Warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir in der Gärbox 4 Stunden bei 29 Grad. Alternativ bei Raumtemperatur für ca. 12 Stunden mit 15 g ASG.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	30 g	Hybrid-ASG	
Gesamt:	330 g		

Hauptteig:

Dinkel Vollkorn	150 g	25 %	10,6 %	Alle Zutaten bis auf Öl, Salz, Möhren und Püree 5 Minuten auf Stufe MIN und 10 Minuten auf Stufe 1 verkneten. Während Stufe 1 Öl und Salz zugeben. Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Möhren und Pastinakenpüree unterkneten.
Weizen 550	300 g	50 %	21,2 %	
Pastinakenwasser	240 g	40 %	17,0 %	
Sauerteig	330 g	55 %	23,3 %	
Albaöl	12 g	2,0 %	0,8 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,8 %	
Möhren geraspelt	100 g	16,7 %	7,1 %	
Pâte fermentée	120 g	20,0 %	8,5 %	
Pastinakenpüree	150 g	25 %	10,6 %	
Gesamtgewicht:	1.414 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößern und Gärblasen zeigen.
Stückgare:	12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	Backofen auf 250 Grad vorheizen (am besten mit Backstahl oder Pizzastein). Einschneiden und einschießen mit Schwaden. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und Temperatur auf 210 Grad stellen. Weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	Pastinaken in Salzwasser weichkochen. Wasser abschütten aber auffangen und abkühlen lassen. Pastinaken mit einem kleinen Stück Butter und einem Schuß Milch stampfen und ebenfalls abkühlen lassen.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	402
		167