



Weizenmischbrot

80% Weizen 20% Dinkel



Zutaten für ein Brot (1008g)

434g Weizenvollkornmehl
200g Fermentwasser*
114g Wasser
12g Salz
6g Zitronensaft
25g Olivenöl
217g Vorteig (108g Dinkelvollkornmehl und 108g Fermentwasser)
Ein Brotkörbchen für den Teigling

Nach Möglichkeit das Mehl frisch mahlen,
andernfalls ökologisch angebautes
Vollkornmehl verwenden.

* eine detaillierte Anleitung zur Herstellung
von Fermentwasser gibt es unter:
<https://www.facebook.com/PPGBaker>

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten
Sauerteigreifezeit: 15-18 Stunden
Gesamte Teigruhe: 6-7 Stunden
Backzeit: 40-50 Minuten
Backtemperatur: 240°C



Zubereitung:

Erster Tag

Ansatz des Sauerteiges

Die 108g Dinkelvollkornmehl mit 108g Fermentwasser vermischen, bis sich alle Zutaten optimal verbunden haben. Dann 15-18 Stunden ruhen lassen (optimal 24-28°C)

Tipp: Wenn Sie z.B. den Vorteig um 18 Uhr ansetzen, geht es am nächsten Morgen gegen 9 Uhr mit der Zubereitung weiter.



Zweiter Tag

Erstellen des Hauptteiges

Alle Zutaten bis auf den Vorteig, das Öl und das Salz zusammenmischen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Dabei den Teig nicht kneten, die nötige Stärke bekommt er durch das Ziehen und Falten.

Den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen, so dass sich das Mehl und das Wasser optimal verbinden können. Nach der Ruhezeit, erst den Vorteig, dann das Salz zum Teig geben und gut durchmischen, zuletzt das Olivenöl zugeben und erneut mischen. Sofort danach den Teig in rechteckige Schüssel legen und direkt die erste Faltung vollziehen.

Am besten die Zeit notieren, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Dieser muss nun noch zweimal wiederholt werden, dazwischen jeweils mit einer Stunde Ruhepause. Nach der letzten Faltung den Teig für eine weitere Stunde ruhen lassen. Mit dem Reißverschluss-Prinzip dem Teig die nötige Spannung geben und den Teigling in den bemehlten Brotkorb geben. Nach circa 1-2 Stunden Ruhepause kann das Brot gebacken werden.

Den Ofen und gegebenenfalls die Brotglocke vorheizen. Bei 240°C Ober- und Unterhitze für 40-50 Minuten backen. Schwaden geben oder eine Backglocke verwenden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Backglocke nach 30 Minuten abnehmen und weitere 10-20 Minuten ohne Glocke backen.

Liegt die Kerntemperatur bei 97°C, so ist der Backprozess abgeschlossen.

Tipp: Klopfen Sie auf die Unterseite: Klingt es, als würden Sie auf Holz klopfen, ist das Brot fertig.



Gutes Gelingen
wünscht Euer

Pablo
Puluke Giet

