



Artisan-Brot

Vorteig:

- 300 g Weizenmehl, Type 550
- 300 g Wasser (40°C) // 360 g bei Trockenferment
- 30 g BackNatur Ferment

660 g Vorteig

Der Vorteig wird zubereitet, indem zuerst warmen Wasser mit dem BackNatur Ferment gut verrührt wird. Danach wird es gründlich 2 Minuten mit dem Mehl vermischt und anschließend luftdicht verschlossen, um bei 26-28°C für 9-12 Stunden zu gären.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Teigbereitung:

- 660 g Vorteig
- 600 g Weizenmehl, Type 550
- 100 g Roggenmehl, Type 1150
- 22 g Meersalz
- 375 g Wasser (30°C)

1757 g Teig

Für den Hauptteig wird der gut gegärte Vorteig mit den übrigen Zutaten gut verknetet. Bitte machen Sie die Kleberprobe. Danach wird der Teig in einer entsprechend großen Backschüssel, luftdicht (Deckel, Folie, Kunststoffbeutel) verschlossen und zur weiteren Aufarbeitung zunächst 30 Minuten bei 28-30°C weiter gären gelassen.

Aufarbeitung:

Nach diesen ersten 30 Minuten Gare, wird der Teig nach der "Strech & Fold" Methode dreimal, mit jeweils 30 Minuten Abstand bearbeitet, d.h. für den Teig bis zu diesem Zeitpunkt 90 Minuten Gare.

Nach diesem dreimaligen falten, ruht der Teig zur weiteren Gare für 60 Minuten.

Strech & Fold:

ist eine Teigbearbeitung, durch die der vorhandene Kleber gedehnt und geformt wird. Der so bearbeitete Teig ist elastischer und das Glutengerüst hält dem Druck der Gärblasen besser stand. Stretch and fold wendet man bei sehr weichen Weizenteigen, die eine grobe unregelmäßige Porung haben sollen, an.

Endgare:

Danach wird erneut auf einem gut, mit feinem Roggenschrot, bemehlten Tuch der Teig noch einmal gefaltet. Danach kommt er in ein ausreichend großes Gärkorbchen, für weitere 60 Minuten bei 28-30°C. Bei voller Gare wird der Teigling mit dem Schluss nach unten auf das gefettete Backblech gesetzt, dann wird die Oberfläche mehrmals eingeschnitten und danach mit wenig Schwaden gebacken.

Backzeit:

Bei 260°C wird dieses Artisanbrot im vorgeheizten Backofen angebacken und bei 180°C-200 °C ausbacken. Nach 1-2 Minuten lässt man den überschüssigen Dampf durch öffnen der Backofentür entweichen. Das Brot wird 60- 80 Minuten gebacken, je nachdem wie stark es gebräunt werden soll. Das Brot ist gar wenn es beim klopfen hohl klingt.