

Backen mit dem Brotbruder am 14.11.2021

Dieses Rezept gehört: _____

Ciabatta/Focaccia

400 g Weizenmehl (Type 405)
300 g Hartweizenmehl/-grieß
600 g Weizensauerteig
5 g Hefe
20 g Salz
70 ml Olivenöl
500 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl und 100 ml des Wassers in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Den Teig 10 Minuten in langsamem Gang kneten. Dann etwa weitere 6 Minuten in einem schnelleren Gang kneten.
Bevor das restliche Wasser hinzugegeben wird, muss geprüft werden, ob der Kleber richtig ausgebildet ist. Bei Hartweizen ist es sehr wichtig den Teig gut auszukneten. Sobald der Kleber optimal ausgebildet ist, das Olivenöl in langsamem Gang hinzugeben. Der Teig sollte eine Temperatur von 26 Grad haben. Teig in eine eingeölte Schüssel geben und nach einer halben Stunde einmal ziehen und falten. Die gesamte Teig-Ruhezeit sollte ca. 2-3 Stunden betragen.
Danach ist der Teig fertig, um geteilt und zu einem Ciabatta geformt bzw. in eine Form für Focaccia gegeben zu werden.
Backofen auf 260 Grad vorheizen. Beide Gebäcke in den Ofen geben, Temperatur auf 240 Grad senken und Gebäcke goldbraun ausbacken.

Sauerteig

100 g Roggenmehl
100 ml Wasser (30 Grad)
10 g Sauerteig

Teigtemperatur 26-28 Grad.
12-18 Stunden Fermentationszeit bei Raumtemperatur.

Brot

400 g Weizenmehl (Type 1050)
300 g Weizenmehl (Type 550)
150 g Weizen-Vollkornmehl
50 g Roggen-Vollkornmehl
200 g Sauerteig
20 g Salz
650 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf 100 ml Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Den Teig ca. 8 Minuten im ersten Gang kneten. Danach eine höhere Geschwindigkeit wählen und das restliche Wasser hinzugeben. Der Teig ist fertig, wenn der Kleber gut ausgebildet ist und die Teigtemperatur 26-28 Grad beträgt.

Teig in eine eingeölte Schüssel geben und nach einer halben Stunde einmal ziehen und falten. Die gesamte Teig-Ruhezeit sollte 3-3,5 Stunden betragen. Danach den Teig auf die Arbeitsplatte geben und in zwei gleich große Teile teilen. Den Teig in Form bringen und in das Gärkörbchen legen. Nach einer weiteren Stunde bei Raumtemperatur Teig in den Kühlschrank stellen. Der Teig kann 12-18 Stunden im Kühlschrank bleiben. Eine halbe Stunde vor dem Backen den Ofen einschließlich einem gusseisernen Topf auf 275 Grad vorheizen. Kurz bevor das Brot in den Ofen kommt, den Teig aus der Form auf ein Backpapier stürzen und mit einem Messer einschneiden. Den gusseisernen Topf aus dem Ofen holen und das Brot hineingeben. Einen kleinen Schuss Wasser dazu, Deckel drauf und den Topf zurück in den Ofen stellen. Temperatur auf 240 Grad senken. Das Brot 25 Minuten mit Deckel backen. Anschließend den Deckel entfernen und weitere 15 Minuten fertigbacken.

Hefeteig

900 g Weizenmehl (Type 405)
350 ml Milch
180 g Butter
120g Zucker
100 g Ei
20 g Eigelb
18 g Salz
25 g Hefe
200 g Weizensauerteig

Alle Zutaten bis auf die Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten in langsamem Gang kneten. Dann weitere 4 Minuten in einem schnelleren Gang weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und sich ein Klebegerüst gebildet hat. Dann die warme Butter (Raumtemperatur) in langsamem Gang hinzugeben. Den Teig erneut gut auskneten und anschließend 1 Stunde ruhen lassen. Nach einer halben Stunde einmal ziehen und falten.

GUTEN APPETIT!
EUER brotbruder MICHAEL