Weizenkruste

Zutaten für 2 Brote à 917 g:

Weizensauerteig:

90 g	Baguettemehl T 65
100 g	Wasser (40 – 45 °C)
9 g	Anstellgut Weizen

Weizensauerteig Stufe 2

199 g	Weizensauerteig Stufe 1
90 g	Baguettemehl T 65
100 g	Wasser (35 °C)

Hauptteig:

400 g	Weizenmehl 1050
420 g	Baguettemehl T65
ca. 580 – 600 g	Wasser (kalt)
389 g	Weizensauerteig
20 g	Salz
evtl. 5 g	Hefe
ca. 1.834 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 27 °C

Zubereitung:

Weizensauerteig:
Das Anstellgut für die erste Stufe des Weizensauerteigs in warmem Wasser auflösen und klumpenfrei mit dem Mehl verrühren. Anschließend ca. 8 – 10 Stunden bei 28 °C reifen lassen.

Weizensauerteig Stufe 2:
Für die zweite Stufe den Weizensauerteig der ersten Stufe mit dem Wasser auflösen und anschließend mit dem Mehl vermischen. Diesen dann ca. 5 – 6 Stunden bei 28 °C stehen lassen.

Hauptteig:
Für den Hauptteig die beiden Mehle mit dem Wasser 1 Minute ankneten und ca. 1 Stunde zur Autolyse stehen lassen. Danach den Sauerteig, Salz und Hefe hinzufügen und alle Zutaten in einer Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten (siehe Teigknetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam
	2 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2
	7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig dann in eine geölte Wanne legen. Darin ca. 1 Stunde ruhen lassen und ihn dabei nach 30 und 60 Minuten einfalten.

0091-B-0723

Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 50 – 55 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C
Unterhitze 190 °C
Backzeit: 50 – 55 Minuten
Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 50 – 55 Minuten
Nach ca. 10 Minuten auf 200 °C zurückschalten

Anschließend den Teig im Kühlschrank bei ca. 4 – 5 °C für 12 – 15 Stunden reifen lassen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 40 Minuten im Raum entspannen lassen. Den Teig in 2 Stücke teilen, locker zusammenfalten und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen.

Im Körbchen noch ca. 45 Minuten reifen lassen und in den Ofen einschießen.

0091-B-0723