Rustica Italia

Zutaten für 3 Brote:

Grießkochstück:

120 g	Hartweizengrieß
480 g	Wasser kochend
5 g	Salz

Weizensauerteig:

500 g	Weizenmehl 1050
500 g	Wasser
10 g	Anstellgut vom Weizensauerteig (sollte sehr aktiv sein)

Hauptteig:

1.000 g	Weizensauerteig
605 g	Grießkochstück
600 g	Hartweizengrieß
1.600 g	Baguettemehl T65
485 g	Weizenmehl 1050
ca. 1.400 g	Wasser

5 Minuten vor Knetende:

60 g	Meersalz
5 g	Hefe (Nach Bedarf)
5.750 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

info

Wenn Weizensauerteig nicht aktiv genug ist 5 g Hefe dazugeben.

Zubereitung:

Grießkochstück:
Die Zutaten für das Grießkochstück mit einem Schneebesen verrühren. Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Weizensauerteig:
Die Zutaten für den Weizensauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen ca. 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig:
Die Zutaten des Hauptteigs erst 7 Minuten kneten. Dann 20 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Anschließend Salz dazu geben (nach Bedarf auch Hefe) und weitere 5 Minuten fertig kneten.

Knetzeiten

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

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun in eine geölte Wanne geben und etwa 3 Stunden (abhängig von der Triebkraft des Weizensauerteigs) ruhen lassen. Während der Teigruhe den Teig 2 – 3 x falten.

0097-B-0823

Im Holzbackofen:
Bei 290 °C einschießen
Backzeit: 40 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 290 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 40 Minuten
Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 200 °C 30 Minuten

Backzeit bei Brotlaiben:
80 – 90 Minuten

Nach der Teigruhe auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und in 3 Portionen zu je 1.900 g teilen. Diese zu Rechtecken einschlagen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech geben. Mit den Fingern etwas eindrücken. Anschließend 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

info

Teig kann auch zu runden Laiben geformt werden. Zur Stückgare dann in bemehlte Gärkörbchen geben

Nach der Gare die Brote mit Speisestärke bestreuen / einstreichen. Mit einem Brötchenritzmesser nach belieben einschneiden und auf Dauerbackfolie, ohne Blech, backen. Dauerbackfolie nach 15 Minuten entfernen und kräftig fertig backen.

Anleitung:

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Portionen teilen.

Zu Rechtecken einschlagen.

Auf eine Dauerbackfolie geben und mit den Fingern etwas flachdrücken.

Nach der Gare mit Speisestärke bestreuen. Diese gut verteilen.

Mit einem Brötchenritzmesser nach belieben einschneiden.

Auf Dauerbackfolie, ohne Blech, backen

Ofenfrisch genießen.

Teig kann auch zu einem Laib geformt werden. Stückgare in Gärkörbchen.

0097-B-0823