



Full Pantries

Sauerteigkrüstchen mit Weizenkleie

Vorteig

- 20g Weizenanstellgut
- 25g Mehl
- 25g Wasser (30°C)

Autolyseteig

- 240g Weizenmehl T550 (80%)
- 9g Vollkornmehl (3%)
- 51g Weizenkleie (17%)
- 200g Wasser (66,7%)

Hauptteig

- Autolyseteig
- Vorteig (20%)
- 6g Salz (2%) + 25g Wasser (8,3%)

Anleitung:

~ ca. 9 Uhr: Ansetzen des Vorteigs aus zuvor mindestens einmal, besser zwei Mal aufgefrischem Anstellgut. Diesen bei 24°C-27°C ca. 5-6h heranreifen lassen.

~ ca. 10 Uhr: Grobes Zusammenmischen des Autolyseteigs.

~ ca. 15 Uhr: Sobald der Vorteig auf dem Höhepunkt seines Reifeprozesses ist, diesen zum Autolyseteig geben und miteinander kurz verkneten. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

~ 13.30 Uhr: Das Salz im Wasser auflösen, zum Teig dazugeben und mit den Händen 2-3 Minuten unterkneten. Teig in einen Container geben und bei warmer Temperatur (24°C-27°C) 45 Minuten ruhen lassen

~ 14.30 Uhr: Teig auf die feuchte Arbeitsfläche geben, vorsichtig ausdehnen und laminieren. Anschließend wieder in den Container setzen und für weitere 45 Minuten bei 24°C-27°C zur Gare stellen.

~ 15.30 Uhr: Den Teig stark dehnen und falten. Erneut abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

~ 16.05 Uhr: Den Teig erneut und etwas behutsamer dehnen und falten, abdecken und weitere 30 Minuten bei warmer Temperatur fermentieren lassen.

~ 16.35 Uhr: Den Teig ein letztes Mal behutsam dehnen und falten (Coil Folds) und für weitere 2h bei ca. 25°C heranreifen lassen.

~ 18.35 Uhr: Den Teig auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und sachte vorformen. Für 30 Minuten ruhen lassen.

~ 19.15 Uhr: Die Teigoberfläche mit Mehl bestäuben und den Teig mit Hilfe einer Teigkarte einmal umdrehen. Die leicht bemehlte Fläche sollte nun unten liegen. Den Teig von beiden Seiten einschlagen, dann behutsam, aber mit Spannung zu einer Batard Form aufrollen und in ein mit Weizenkleie ausgestreutes Gärkörbchen setzen. Abdecken und 20 Minuten bei ca. 25°C ruhen lassen.

~ 19.45 Uhr: Das Gärkörbchen luftdicht verpackt für 12h-16h in den Kühlschrank (4°-6°C) stellen.

~ 11 Uhr: Ofen mitsamt Bräter für 1h bei 260°C vorheizen.

~ 12 Uhr: Teigling behutsam auf ein Stück Backpapier stürzen, einschneiden und zügig in den Bräter legen. Bräterdeckel wieder auflegen, zurück in den Ofen schieben und für 20 Minuten backen.

~ 12.25 Uhr: Ofen öffnen, Bräterdeckel abnehmen und (hoffentlich) staunen. Ofen auf 235°C reduzieren und das Brot für weitere 15-20 Minuten ausbacken.