

PAIN DE CHAMPAGNE FRANZ. LANDBROT

Helles Weizensauerteigbrot mit splitternder Kruste! TE 960, TA 174

<p>SAUERTEIG W 170 g Weizenmehl 700 (550) 150 g Wasser 35 Grad 12 g Anstellgut Weizen aktiv</p>	<p>Alles vermengen und abgedeckt 10-14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.</p>
<p>HAUPTTEIG 250 g Weizenmehl 700 (550) 120 g Roggenmehl 960 (1050) 230 Wasser 11 g Salz 3 g Hefe (Stockgare 2 Stunden, sonst 4-5 Stunden)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles zu einem glatten Teig schlagen • 120 Min. Gare, nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten • Teig auf eine bemehlte Fläche kippen und lang oder rund formen. Im Garkorb ca. 50-60 Min. Gare • Ofen auf 250 Grad vorheizen. • Brot auf das Blech kippen und einschneiden • Mit Dampf einschießen. Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Auf 200 Grad zurück schalten. Ca. 40 Minuten fertig backen

Triebmittel: Sauerteig
Stockgare: 120 Min. RT
Stückgare: 50-60 Min.
Zeit Backtag: 4 Std

