

2-Stufen-Weizenbrot

Zweistufig geführter Weizensauerteig mit kalter Stückgare über Nacht. Jede Stufe wird auf Temperatur gefahren — das Schüttwasser wird für jeden Schritt gerechnet.

ERGIBT
2 Brote à 600 g

TEIGAUSSBEUTE
TA 183

BACKEN
250 → 220 °C · 40-50 Min.

• ZUTATEN

Stufe 1 6 STD. · 29-30 °C

4 g ASG Weizensauer
37 g Weizenmehl T65
22 g Wasser (ca. 40 °C)

ERGIBT 63 G · TA CA. 161

Stufe 2 6 STD. · 29-30 °C

63 g Sauerteig Stufe 1
177 g Weizenmehl T65
124 g Wasser (ca. 40 °C)

ERGIBT 364 G · TA CA. 168

Hauptteig ZIELTEIGTEMP. 28 °C

364 g Sauerteig Stufe 2
435 g Weizenmehl T65
393 g Wasser (ca. 34 °C)
9 g Salz

GESAMTTEIG 1.201 G

ECKDATEN

GESAMTMEHL 649 g (inkl. Mehnteil des ASG, gerechnet mit TA 185)

SALZ 1,42 % auf Gesamtmehl

VERSÄUERT 33 % des Mehls

MEHLSORTE Weizenmehl T65

FÜHRUNG 2-stufiger Weizensauerteig, kalte Stückgare über Nacht

• ZUBEREITUNG

Stufe 1 6 STD. · 29-30 °C

- 1 ASG, Mehl und Schüttwasser mischen. Teigtemperatur 29-30 °C halten, am besten im Garraum — alternativ Backofen mit eingeschaltetem Licht und leicht geöffneter Tür.
- 2 Der Ansatz ist bei TA ca. 161 entsprechend fest. 6 Stunden reifen lassen.

Schüttwasser: $30\text{ °C} \times 2\text{ Komponenten} = 60\text{ °C} - 20\text{ °C Mehl} = 40\text{ °C}$. Das ASG bleibt wegen der geringen Menge unberücksichtigt.

Stufe 2 6 STD. · 29-30 °C

- 3 Zuerst den Sauerteig der ersten Stufe mit dem neuen Schüttwasser mischen, dann das Mehl zugeben.
- 4 Durch die höhere TA (ca. 168) wirkt der Teig nach dem Mischen weicher als in Stufe 1. Wieder 6 Stunden bei 29-30 °C reifen lassen.

Schüttwasser: $30\text{ °C} \times 3\text{ Komponenten} = 90\text{ °C} - 20\text{ °C Mehl} - 30\text{ °C Sauerteig} = 40\text{ °C}$.

Hauptteig STOCKGARE 2-3 STD. · CA. 28 °C

- 5 Wasser und Salz vermengen, damit sich das Salz vollständig löst.
- 6 Sauerteig Stufe 2 in das Salzwasser einrühren.
- 7 Mehl zugeben und kneten. Zielteigtemperatur ca. 28 °C.
- 8 Teig in eine Schüssel geben, 2-3 Stunden Stockgare, dabei 2-4 mal dehnen und falten, jeweils im Abstand von etwa einer Stunde. Bei TA 183 wirkt der Teig anfangs weich und gewinnt über die Faltvorgänge deutlich an Stabilität.

Schüttwasser: $28\text{ °C} \times 3\text{ Komponenten} = 84\text{ °C} - 20\text{ °C Mehl} - 30\text{ °C Sauerteig} = 34\text{ °C}$. Salz bleibt unberücksichtigt.

Aufarbeitung STÜCKGARE 10 STD. · 3-5 °C

- 9 Je 600 g abwiegen und behutsam rundwirken.
- 10 In leicht bemehlte Gärkörbchen einlegen und kurz bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- 11 Über Nacht in die Kühlung bei 3-5 °C, ca. 10 Stunden.

Backen 40-50 MIN.

- 12 Ofen auf 250 °C vorheizen. Die Brote direkt aus der Kühlung nehmen, bei Bedarf einschneiden und mit Schwaden einschießen.
- 13 Nach 5 Minuten den Zug für 1-2 Minuten öffnen.
- 14 Nach 20 Minuten auf 220 °C absenken und weitere 20-30 Minuten ausbacken.