

RUSTIKALE BROTSTANGEN

GEBACKEN AUS VORFERMENTIERTEM WEIZENMEHL

**STÜCK**

4 à 300 g

**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

4 Stunden

**ZEIT AM BACKTAG**

4 Stunden

**SCHWIERIGKEITSGRAD**

2 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

525 g	Wasser (15°C)
700 g	vorfermentiertes Weizenmehl
10 g	Backhefe
15 g	Oliveneröl
15 g	Salz

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Backhefe, Olivenöl und das Mehl in eine Kneteschüssel geben und 1-2 Minuten zu einem klumpenfreien Teig verkneten. Den Teig nun 20 Minuten rasten lassen (Autolyserast). Nach der Autolyserast den Teig langsam mischen, nach 5 Minuten das Salz hinzufügen und den Teig etwas schneller auskneten. Der voll ausgeknetete Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen, eine Teigttemperatur von 25-28°C haben und eine glatte leicht glänzende Oberfläche bekommen. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Nach 60 Minuten den Teig schonend falten und weitere 60-90 Minuten rasten lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig vorsichtig auf eine mit wenig Weizenmehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen zu 4 Teiglingen je 300g abstechen. Nun die Teiglinge zusammenrollen, dabei gut auf Spannung bringen, mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Bäckerleinen geben und das Tuch zu Falten ziehen. Die fertig geformten Teiglinge nun 30 - 45 Minuten entspannen und aufgehen lassen.

BACKEN

Die entspannten Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf ein Backpapier legen und mit viel Schwaden ca. 20 - 22 Minuten backen. Bei rustikalen Brotstangen ist eine gute Unterhitze sehr wichtig! Daher den Ofen mit einem Backstein oder einem Backblech vorheizen und die Teiglinge direkt auf die heiße Oberfläche ziehen!

Hard Facts Hauptteig

**Teigttemperatur** 15-28 °C**Teigruhe** 120-180 min**Backtemperatur** 235°C**Backdauer** 20-22 min