Was ist gutes Brot?

Schellis Sauerteigsprechstunde
bongu.de

Schellis Sauerteigsprechstunde
So., 28. März, 19.30 Uhr
live auf mipano

- **Michèles Universalbrot-Charakterisierung:**
- **Mildes Weizensauermischbrot mit einem T65 Baguettemehl, allein durch Madre getrieben**

Schellis Sauerteigsprechstunde
So., 28. März, 19.30 Uhr
live auf mipano

- **Michèles Universalbrot-Rezept**
  und
  seine Variationsmöglichkeiten

Michèles geniale Universalbrot-Toolbox

- Rationale: Was ist das Besondere?
- Fein abgestimmt, harmonisch aromatisches Alltagsbrot als Grundlage
- Passt problemlos in den Arbeitstag
- Einfach, geschmacks- & gelingsicher
- Durch viele erprobter Kombinationen als abwechslungsreiche Trickkiste für immer neue Geschmackswelten gut!
- Michèle lässt als Feinschmeckerin nur ein funktionierendes Zusammenspiel der Komponenten zu

Rezept Michèles Universalbrot

- Vorabend (Tag 1) Sauerteigansatz
  200g T65
  200g Lievito Madre
  100g Wasser
  bei 28-30 Grad stehen lassen (ca 2h: Volumenverdopplung): danach in den Kühlschrank (5°C, 24h)

- Tag 2
  Autolyseteig morgens
  800g T65
  600g Wasser
  2h im Kühlschrank

  Hauptteig
  300g Lievito Madre, reif
  1400g Autolyseteig
  22g Salz
  langsam mischen
  schnell kneten bis zum Fenstertest.
  TT?

Rezept Michèles Universalbrot

- In der geölten Teigwanne direkt einmal dehnen und falten.
  6h Stockgare bei 26-28 Grad
  Auf die bemehlte Arbeitsplatte kippen in 2 Teile teilen und nach Belieben rund oder länglich wirken. Im bemehlten Gärkörbchen 1h 30 min Stückgare bei Raumtemperatur (kann je nach Raumtemperatur variieren)
  Ofen mit Backstahl auf 250 Grad ausreichend lange vorheizen.
  Einschneiden, einschießen, Schwaden.
  Backen :
  250 Grad 10 min
  220 Grad 40 min

Rezept Michèles Universalbrot

Verschiedene Techniken des Einarbeitens

- Von Anfang an zum Teig geben mit Reduktion der Schütt-Flüssigkeit

  -Gemüsepüree
  -Säfte
  -Kaffee
  -Tee
  -Kartoffelbrei

Rezept Michèles Universalbrot

Verschiedene Techniken des Einarbeitens

- Kurz vor Knetende zufügen:
  -Saatenquellstück
  -Körnerkochstück
  -Olivenpaste
  -Kräuter

Rezept Michèles Universalbrot

Verschiedene Techniken des Einarbeitens

- Mit dehnen und falten oder Laminieren einarbeiten:
  Nüsse
  Früchte
  Trockenfrüchte
  Oliven
  Käse
  Schafskäse