

Knusperkruste mit Eclats



(Zubereitung mit dem Thermomix siehe Notiz.)

Autolyseteig

- 400 g Weizenmehl Type 550 (| ich: Tipo 0 orange)
- 100 g Weizenvollkornmehl (| ich: Rotkornweizen Vollkornmehl)
- 350 g Wasser

Hauptteig

- 2 g frische Hefe (| alternativ 40 g aufgefrischte Lievito Madre)
- 10 g Barimalt Gold (oder Rübensirup/ brauner Zucker/ Kokosblütenzucker)
- 12 g Salz
- 30 g Eclats (| alternativ gerösteter Sesam)
- 30 g Wasser (bei Bedarf)

Zusätzlich

- Eclats (für das Gärkörbchen (alternativ Sesam))

Autolyseteig

1. Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten zur Autolyse ruhen lassen.

Hauptteig

1. Hefe (oder Lievito Madre) und Barimalt Gold/ Rübensirup hinzufügen.
Bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 10 Minuten kneten.

2. Eclats und Salz hinzufügen und für 3-5 Minuten im schnellen Gang auskneten.
Bei Bedarf das restliche Wasser mit einkneten lassen.
Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

Stockgare

1. Für 10-12 Stunden bei 18-20°C zur Gare stellen.
(Mit Lievito Madre bei 22-24°C)
2. Dabei zweimal dehnen und falten (stretch & fold), nach 45 und 90 Minuten.

Formen & Stückgare

1. Schonend rund oder lang formen und mit Schluss nach oben oder unten in ein bemehltes und mit Eclats ausgestreutes Gärkörbchen geben.
Schluss nach oben: Einscheiden erforderlich vor dem Backen
Schluss nach unten: Brot reißt wild auf beim Backen
2. Für 60 – 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.
3. In dieser Zeit den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, je nach dem zusammen mit einem großen Gusstopf, Backstahl/ Blech oder Backstein.

Backen

1. Backen im Topf:
Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen (ggf. einschneiden) und den Deckel schließen.
Für insgesamt 50 Minuten backen.
Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 200°C senken.
Nach weiteren 10 Minuten aus dem Topf nehmen und ohne Topf fertig backen.
2. Freigeschoben backen:
Teigling aus dem Körbchen stürzen und ggf. einschneiden. Für insgesamt 50 Minuten backen.

Sofort zu Beginn schwaden (Wasserdampf).

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 200°C senken.

Je nach Ofen gerne für die letzten 5-10 Minuten auf Heißluft umschalten oder die Tür wenn möglich einen kleinen Spalt auf lassen.

3. Nach dem Backen auf einem Rost auskühlen lassen.

KNETEN IM THERMOMIX:

- Autolyseteig: 1 Min./ Teigknetstufe mischen, danach für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- Hauptteig: Autolyseteig, Hefe oder Lievito Madre, Barimalt oder Rübensirup für 4-5 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Salz, Eclats und bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser hinzufügen, für 30-60 Sek./ Teigknetstufe einkneten.