

Peanutbutterbread

Entwickelt September 2018



@holgerneub

Poolish (Tag 1)

150g	Weizen Type 550
75g	Weizenvollkornmehl
225g	Hefewasser

Zutaten vermischen und bei Zimmertemperatur 12 Stunden stehen lassen. Dann weitere 60 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Water roux / Fangzhong (Tag 3)

38g	Dinkelmehl Type 640
150g	Wasser (130g netto)
2g	Salz

Zutaten vermischen und unter Rühren auf 65 Grad erwärmen. 2 Minuteniterrühren und dann Luftdicht abkühlen lassen. Für 24h in den Kühlschrank.

Optional – Saatenquellstück (Tag 3)

75g	Saaten
	Wasser

Saaten in Wasser einweichen und im Kühlschrank für 24h verquellen lassen.

Nimmt je nach Saaten 25g Wasser auf

Hauptteig (Tag4)

450g	Poolish
170g	Water roux / Fangzhong
100g	Saaten Quellstück
170g	Hefewasser
150g	Rogger Type 1150
390g	Weizen Type 1050
20g	Erdnussbutter (creamy oder crunchy)
15g	Zuckerrübensirup
19g	Salz

Alle Zutaten 5 Minuten lang auf niedrigster Stufe kneten. Danach weitere 3 Minuten auf 2. Stufe weiterkneten. Dann schluckweise bis zur gewünschten Konsistenz / TA weiteres Wasser einarbeiten. Bei mir war bei TA 180 Schluss. Es entsteht ein zäher Teig.

1,5 Stunden Stockgare. Nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten. Nach jedem S&F bekommt der Teig deutlich mehr Struktur.

Aus dem Teig zwei Teiglinge abstechen und nach Wunsch formen.

24h Stückgare im Kühlschrank (8 Grad).

Am Backtag (Tag 5) die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen und 1h bei Raumtemperatur weiter reifen lassen. Währenddessen den Ofen auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Mit Dampf auf Backstein o.ä. einschießen. Den Schwaden nach ca. 10 Minuten ablassen und weitere 35-40 Minuten bei 200 Grad backen.

Variante ohne Saaten



Variante mit Saatenquellstück

