Pain Medocaine

# Quellstück

15g Leinsamen

55g Rosinen oder Sultaninen

40g Aprikosen

65g Haselnüsse

150g Wasser

# Hauptteig

Quellstück

170g Weizenvollkornmehl

75g Weizenmehl Type 1050

20g aktives Roggen Anstellgut

5g Frischhefe

5g inaktives Dinkelbackmalz

5g Salz

1 Bio Ei

15g Butter

15g Honig (dunkler)

40g Wasser

30g Milch

# Zubereitung

Zutaten für das Quellstück vermischen und mit kochendem Wasser übergießen. Abkühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank verquellen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf Quellstück und Butter verkneten. Überschüssiges Wasser am Quellstück mit in den Teig abgießen. Alles 3 Minuten bei niedriger Stufe und dann 4 Minuten bei höherer Stufe (Stufe 2) kneten. Es entsteht ein recht fester Teig, der sich vom Schüsselrand löst

Butter hinzugeben und einkneten, bis der Teig diese vollkommen aufgenommen hat.

Das Quellstück auflockern und mit Mehl bestäuben, damit es sich besser einarbeiten lässt.

Quellstück bei langsamster Stufe oder am besten von Hand gleichmäßig in den Teig einarbeiten.

Teig 45 Minuten ruhen lassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und längliche Form wirken. Mit Schluss nach unten auf ein Backpapier geben und 20 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 230Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Brot bei 230 Grad entweder direkt auf den Stein oder Backblech mit viel Dampf einschießen.

Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und bei 185 Grad das Brot ca. weitere 50 Minuten fertig backen.

Abkühlen lassen und genießen.

Teiggewicht 710g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 15 |  | 150 |  |
| 55 |  | 10 |  |
| 40 |  | 30 | Ei |
| 65 |  | 15 |  |
| 5 |  | 15 |  |
| 5 |  | 40 |  |
| 5 |  | 30 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 170 |  |  |  |
| 75 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 445 | 0 | 290 | 735 |
| Trocken |  | Nass | Gesamt |
|  |  | TA | 1,65168539 |