

KOMBUCHA BREAD

HOW TO BAKE BREAD WITH YOUR KOMBUCHA SCOBY



PIECES

2 à 700g



PREPERATION TIME

30-40 hours



DIFFICULTY LEVEL

2 / 3

INGREDIENTS

KOMBUCHA - PRE-DOUGH

40g Scoby
200g Water (30°C)
200g Strong bread flour

FINAL DOUGH

500g Water
600g Strong bread flour
18g Salt

1. KOMBUCHA - PRE-DOUGH

Mix 40g Kombucha and 200g of water and blend it until very smooth. Mix with 200g of strong bread flour and let it ferment at room temperature for about 12-24 hours. The next day, the dough should look similar to sourdough.

2. FINAL DOUGH

Mix pre-dough, water and flour for 1-2 minutes. Now let the dough rest for about 30-40 minutes. During this resting time the flour will absorb all the water and build a solid gluten structure without aktive kneeding.

Now add salt and start kneading the dough. Knead until it gets a shiny and smooth surface. By hand this will take you 8-10 minutes, in a machine around 6 minutes. Place the dough in an oiled bowl and cover with a clean kitchen cloth. Let it rest in a warm spot (24-28°C) for about 3 hours. Now fold the dough and let it rest again for about 1 hour.

Shape the dough

Lightly flour a clean work surface. Transfere the dough onto the surface and divide into two equal pieces. Working with one piece at a time, gently fold each piece into a round an dense loaf, turn it upside down and place on a slightly oiled tray. Cover the loaves and let them rest for about 30-40 minutes.

Now finish the shaping by turning them upside down again and folding them again. Take two proofing baskets and flour them with wheat flour or rice flour. Place the loaves inside with the smooth side on the bottom.

Now it's time for the final prof. Here you have two options:

Option 1: let them proof at room temperature (22-24° C) for 1-3 h

Option 2: let them proof in the fridge (4-6° C) for 10-20 h

Bake the breads

30 minutes before you bake the breads, place two baking pans (e.g. dutch oven pan) in the oven and heat them up to 240°C. Once the pots are hot, place each loaf inside a pot with the smooth side upwards. Score the surface to your liking, close the lid and bake at 240° C. After 20 minutes remove the lid, reduce heat to 220° C and bake them for another 20 minutes.

Tip: If you have just one baking pan at home, chill the second loaf in the fridge while baking the first loaf.

Hard facts main dough

 **dough temperature** 24-28°C

 **bulk fermentation** 4 - 5 h

 **baking temperture** 240 / 220°C

 **baking time** 40 -45 min

KOMBUCHA BROT

EIN MIT KOMBUCHA SCOBY GEBACKENES WEIZENBROT



STÜCK

2 à 700g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

30-40 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2-8h



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

KOMBUCHA - VORTEIG

40g	Kombuchascoby
200g	Wasser(30°C)
200g	Weizenmehl 700

HAUPTTEIG

500g	Wasser
600g	Weizenmehl 700
18g	Salz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-28°C



Teigruhe 4 - 5 h



Backtemperatur 240 °C / 220°C



Backdauer 40 -45 min

1. KOMBUCHA - VORTEIG

40g Kombucha Scoby und 200g Wasser fein pürieren und mit dem Weizenmehl zu einem Teig anrühren. Den Teig zugedeckt bei ca. 20-22°C für 12-24h reifen lassen. Nach dieser Reifezeit sollte der Vorteig etwa wie ein frisch aufgegangener Sauerteig aussehen.

2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten, bis auf das Salz, zusammen in die Knetschüssel geben und 1-2 Minuten langsam mischen. Nun den Teig 30-45 Minuten rasten lassen. Während dieser Autolyserast kann das Protein des Mehles gut aufquellen und so die aktive Knetzeit verkürzt werden. Nach der Autolyserast das Salz zum Teig geben und den Teig glatt auskneten. Per Hand ca. 8-10 Minuten, mit der Knetmaschine ca. 6 Minuten.

Den fertig gekneteten Teig in eine geölte Schüssel geben, 2-3 Stunden an einem warmen Platz (24-28°C) rasten lassen. Dann mit nassen Händen einige Male zusammenfalten und weitere 60 Minuten rasten lassen.

Aufarbeitung

Den gut aufgegangenen Teig nun auf eine bemehlte Oberfläche stürzen, in zwei gleich schwere Stücke teilen und zu Laiben falten. Die Laibe auf ein geöltes Blech geben und 20-30 Minuten rasten lassen. Die Teiglinge nun ein zweites Mal falten, schön auf Spannung bringen und in mit Tüchern ausgelegte und bemehlte Gärkörbe geben.

Vor dem Backen müssen die Teiglinge nun nochmals zur Gare gestellt werden um aufgehen zu können. Hier gibt es zwei Möglichkeiten.

Option 1 1,5-3h bei Raumtemperatur

Option 2 10-20h im Kühlschrank bei 4-6°C

Backen

Haben die Brote bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank die perfekte Gare erreicht, so können sie nun gebacken werden. Dazu die Brotbacktöpfe im Backrohr auf 240°C vorheizen. Die Teiglinge in die heißen Töpfe geben, einschneiden, 20 Minuten bei 240°C mit geschlossenem Deckel und 20 Minuten ohne Deckel bei 220°C backen.

Tipp Ist nur ein Brotbacktopf verfügbar, den zweiten Teigling während der Backzeit des ersten Brotes einfach im Kühlschrank rasten lassen.