

PANE SERA

EIN REZEPT ZUR VERWERTUNG VON TEIGRESTEN


STÜCK

5 à 300g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

370-400g	Wasser (26-28°C)
600g	Teigreste
400g	Weizenmehl 700
155g	Roggenmehl 960
20g	Salz
10g	Backhefe

1. TEIGRESTE

Unter Teigresten verstehen wir Sauerteige, die als Anstellgut nicht mehr gebraucht werden, Reste von Kochstücken oder auch Reste von Semmelteigen oder anderen Teigen. Die Teigreste können in einer verschlossenen Box im Kühlschrank aufbewahrt werden. Verderben die Teigreste z.B. durch Schimmel, so sollen sie auf keinen Fall verwendet werden.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Teigreste, Backhefe und das Mehl in die Kneteschüssel geben und für 6 Minuten langsam mischen. Danach den Teig etwas intensiver kneten, das Salz hinzugeben und zu einem voll entwickelten Teig auskneten. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen, sich vom Schüsselrand lösen und eine Teigttemperatur von 25 - 27°C haben. Den fertig ausgekneten Teig in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur für 60-90 Minuten reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu Teiglingen je 300g abstechen, zu länglichen Broten falten, gut auf Spannung bringen und spitz formen. Die geformten Brote mit Schluss nach oben auf den Tisch legen, mit Wasser bestreichen und in gehackte Kürbiskerne tauchen. Die fertig bestreuten Teiglinge nun mit Schluss nach unten auf ein leicht bemehltes Bäckerleinen geben und für 30 Minuten rasten lassen.

Backen

Die reifen Teiglinge aus dem Bäckerleinen geben, mit Schluss nach oben auf ein Backpapier legen, in den auf 235°C vorgeheizten Ofen geben und gut beschwaden. Die Brote bei gleichbleibender Temperatur für ca 25 Minuten backen und danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig


Teigttemperatur 25-27°C

Teigruhe 90 Minuten

Backtemperatur 235°C

Backdauer 25 min