

RUSTIKALER LAIB

MIT GRANOFORM (VORFEMENTIERTEM MEHL)



STÜCK

1 à 1000 g/ 2000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

1 KG LAIB

395 g Wasser (15 °C)
 525 g Granoferm
 7,5 g Hefe (= 2,5 g Trockenhefe)
 11 g Olivenöl
 11 g Salz

2 KG LAIB

790 g Wasser (15 °C)
 1050 g Granoferm
 15 g Hefe (= 5g Trockenhefe)
 22 g Olivenöl
 22 g Salz

1. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Backhefe, Olivenöl und das Mehl in eine Knetschüssel geben und 1-2 Minuten zu einem klumpenfreien Teig verkneten. Den Teig nun 20 Minuten rasten lassen (Autolyse-rast). Nach der Autolyse-rast den Teig langsam mischen, nach 5 Minuten das Salz hinzufügen und den Teig etwas schneller auskneten. Knetzeit ca 12 Minuten. Der voll ausgeknetete Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen, eine Teigttemperatur von 25-28°C haben und eine glatte leicht glänzende Oberfläche bekommen. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Nach 60 Minuten den Teig schonend falten und weitere 60-90 Minuten rasten lassen.

Aufarbeitung

Den Teig vorsichtig auf eine mit wenig Weizenmehl bestaubte Arbeitsfläche stürzen, rundwirken, dabei gut auf Spannung bringen, mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb geben. Die fertig geformten Teiglinge nun 30- 45 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Den Teigling mit dem Schluss nach oben, in den vorgeheizten Brotbacktopf legen. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel und weitere 20 Minuten mit offenem Deckel fertig backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-28 °C



Teigruhe 120-180 min



Backtemperatur 220 °C



Backdauer 45-55 mins