

Art des Brotes:	Fougasse aus Dinkelmehl
-----------------	-------------------------

Mengenfaktor

0,5

Zutaten Getreidepart		Muster	rel. Anteil	meine Mengen
<i>Getreide gesamt</i>		1000 g	100%	500 g
Dinkelmehl 630		1000 g	100%	500 g
Weitere Zutaten				
Frischhefe		15 g	1,5%	8 g
Honig		10 g	1%	5 g
Olivenöl		30 g	3%	15 g
Schwarze Oliven und Nüsse		50 g	5%	25 g
Salz		18 g	1,8%	9 g
Wasser		670 g	67%	335 g
T E I G (Direkte Führung)				
1. Hefewasser				
Wasser, kalt		670 g	67%	335 g
Frischehefe		15 g	1,5%	8 g
Honig		10 g	1,0%	5 g
2. Mehlmischung				
Dinkelmehl		1000 g	100,0%	500 g
Salz		18 g	2%	9 g
3. Hauptteig				
= 1. Hefewasser				
+ 2. Mehlmischung				
ARBEITSSCHRITTE Teigbereitung				
Knetstufe 1	5 Minuten			
Teigruhe abgedeckt	10 Minuten			
Öl		30 g	3%	15 g
Knetstufe 1	4 Minuten			
Knetstufe 2	3 Minuten			
Teigruhe im Kühlschrank	8 Stunden			
ARBEITSSCHRITTE Backen				
Teig aklimatisieren lassen	2 Stunden			
Teig kneten auf leicht bemehlter Fläche				
Teig in zwei Teile teilen, ein Teil mit schwarzen Oliven, ein Teil mit Nüssen		50 g	5,0%	25 g
Teigruhe abgedeckt	40 Minuten			
(Entspannte) Teige jeweils halbieren und auf bemehltem Backpapier zu etwa 1cm dicken Fladen verarbeiten. Teigoberfläche mehlen und mit der Teigkarte Schlitze hineindrücken. Auseinanderziehen				
Teigruhe abgedeckt	20 Minuten			
Ober-Unterhitze	220°C			
Backzeit:	20 Minuten			
Dampf	ja			
Dampf ablassen nach	10 Minuten			
auf Gitter abkühlen lassen				