



Irisheschwarzbierbrot

Poolish

<i>Knetung: nur glatt rühren</i>	4.050 g Weizenmehl, Type 550
<i>Teigtemperatur: 24°C</i>	20 g Hefe
<i>Fermentationszeit:</i>	4.050 g irisches Schwarzbier (z.B. Guinness)
16 - 18 Stunden im Raum	<hr/> 8.120 g Poolish

Sauerteig / Weinheimer Qualitätssauerteigführung

<i>Knetung: Spiralkneter, 3 min</i>	2.050 g Roggenmehl, Type 1150
<i>Teigtemperatur:</i>	205 g Anstellgut / Starter
<i>28°C auf 23°C fallend</i>	1.640 g Wasser (TA 180)
<i>Fermentationszeit:</i>	3.690 g Sauerteig, ohne Starter (entnehmen)
16 - 18 Stunden im Raum	

Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	3.900 g Weizenmehl Type 550
<i>4 Minuten Stufe I</i>	8.120 g Poolish
<i>6 Minuten Stufe II</i>	3.690 g Sauerteig
<i>Teigtemperatur: 25 °C</i>	170 g Vitalkleber / Weizengluten
Teigruhe: 60 Minuten	185 g Salz
	340 g Malz, flüssig
	85 g Hefe
	675 g Wasser
	<hr/> 17.165 g Schwarzbierbrotteig

Aufarbeitung und Stückgare

Teigeinlage: 600 g

Nach der Teigruhe werden die Teiglinge langgestoßen (ca. 45 cm) und in gemehlte Tüchern eingezogen.

Stückgare: ca. 60 min

Teiglinge aus den Tüchern auf mit Kartoffelpuder gestaubte Abzieher zu einer leichten U-Form legen. Die Enden sowie im Bogen einschneiden.

Backen

Ofentemperatur: 250°C auf 220°C fallend

Schwadengabe: normal, nach 2/3 der Backzeit Zug öffnen

Backzeit: ca. 30 Min.

Zutatenverzeichnis (Allergene sind lt. Gesetz markiert)

Zutaten: **Weizenmehl**, Bier (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Hefe), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser), Wasser, **Gerstenmalz**, Salz, **Weizengluten**, Hefe

Allergen-Kennzeichnung bei loser Ware

Enthält: Weizen, Roggen, Gerstenmalz