



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Italienisches Hartweizenbrot

ZUTATEN

1000 g Hartweizenmehl, Semola di grano duro rimacinata (Hartweizen aus der Region um Altamura)
700 ml Wasser
20 – 25 g Salz
200 g Weizensauer (LM aus Hartweizen), 2 mal frisch gefüttert

ZUBEREITUNG

Die Zutaten langsam etwa 20-30 Minuten in der Maschine kneten.
In eine thermoisolierende Kunststoffbox geben und in den ersten 2 Stunden dreimal dehnen und falten.
Anschließend 6 Stunden bei Zimmertemperatur (oder bei 4 C° 24 Stunden) gehen lassen.
Teiglinge abstechen, wiegen und locker formen, bei voller Gare frei schieben (alternativ: Stückgare im Gärkorb mit Schluss nach unten).
Bei 250°C mit Schwaden backen, nach 10 min auf 210°C fallend backen.



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Weizenbrötchen

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550 oder Type 812
300 ml Wasser
10 g Salz
1-2 g frische Hefe, in etwas von dem o.g. Wasser aufgelöst

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten, bei Zimmertemperatur die Hefe „anspringen“ lassen und den Teig 8-10 Stunden bei 4°C abgedeckt reifen lassen. Den Teig aus der Box nehmen, Portionen zu je 75g abstechen und Brötchen formen. Nochmals unter einem Tuch 45 Minuten gehen lassen und zu Beginn mit Dampf bei 250°C im Ofen goldbraun backen.



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Weizenbaguettes

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 65* oder Type 550
330 ml Wasser, handwarm
4 – 6 g frische Hefe
10 g Salz
20 g Weizensauerteig, frisch gefüttert

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Wasser kurz vermischen und 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Dann die weiteren Zutaten zufügen und etwa 10 Minuten langsam durchkneten. Zu einer Kugel formen und in eine passende Kunststoffbox geben. Abgedeckt 4 Stunden bei max. 20°C gehen lassen. Dabei mit einer Pause von mindestens 30 Minuten zweimal dehnen und falten. Anschließend für 16-18 Stunden bei 4°C abgedeckt langsam gehen lassen.

Zur weiteren Verarbeitung auf Zimmertemperatur bringen, den Teig in drei gleichschwere Portionen teilen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Nun aus den Teigpaketen Baguettestangen formen und dicht nebeneinander in bemehlte Leinentücher setzen. Etwa 45 Minuten gehen lassen, mit einer Rasierklinge die typischen Schnitte geben und bei 250°C ca. 10 Minuten mit Dampfschwaden und weitere 12 Minuten ohne Dampf backen.



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler **Bio-Roggen-Vollkornbrot**

ZUTATEN

210 g Bio-Roggenvollkornmehl
240 ml Wasser, handwarm
40 g Roggen-Startersauerteig (Anstellgut, frisch gefüttert)
4 g Salz

100 g Roggenschrot
230 ml kochendes Wasser
8 g Salz

370 g Bio-Roggenmehl Type 1370
130 ml Wasser (ca. 60-70°C heiß)

Auf Wunsch: Körner, Saaten oder Nüsse

ZUBEREITUNG

210 g Bio-Roggenvollkornmehl 240 ml Wasser, 40 g Roggen-Startersauerteig und 4 g Salz miteinander verrühren und 16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

100 g Roggenschrot, 230 ml kochendes Wasser und 8 g Salz miteinander vermengen und 16 Stunden bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Nach der Reifezeit beide Komponenten plus 370 g Bio-Roggenmehl (Type 1370) und 130 ml Wasser (ca. 60-70°C heiß) circa 10 Minuten miteinander glatt verkneten und etwa 30 Minuten abgedeckt warm ruhen lassen. Der Teig kann jetzt sehr gut mit Körnern, Saaten oder Nüssen angereichert werden.

Von Hand den Rand des Teiges hochklappen und eine Kugel formen und mit der faltigen Seite nach oben in einen bemehlten Gärkorb geben. Mit einem Tuch abdecken und 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Vom Korb auf den Backstein stürzen und bei 250°C 40 Minuten anbacken, dann auf 210°C fallend weitere 30 Minuten backen.

Die Klopfpfrobe machen und langsam auskühlen lassen. Mindestens einen Tag ruhen lassen.