

12. September 2010

## Miche nach Ciril Hitz

Vor nicht allzu langer Zeit erreichte mich ein kleines Päckchen von einer meiner Blogleserinnen. Und was fand ich darin? Einige der DVDs von Ciril Hitz als Geschenk für mich! Weihnachten, Ostern und Geburtstag in geballter Form. Vielen Dank an dieser Stelle auch noch einmal „offiziell“ an A. Nachdem ich die vielen Einzelvideos verschlungen hatte, musste ich einfach eines der Rezepte ausprobieren. Mit dem „Miche“ hatte ich schon länger geliebäugelt, mich bisher aber nicht herangetraut. Hier ist also die Premiere.

Wegen der hohen Wasseranteils neigt der Teig trotz langer Knetzeit zum Zerlaufen, nachdem er aus der stützenden Schüssel in den Ofen geschoben wurde. Er hat sich aber noch aufgeafft. Das hat den Einschnitten nichts mehr genutzt, aber die Form hat profitiert. Mein Miche könnte auch als Ufo-Miniatur daherkommen. Der Geschmack ist sehr mild und angenehm. Wüsste ich es nicht besser, würde ich auf einen Anteil Roggen im Brot spekulieren...

### Weizensauerteig

- 60 g Weizenmehl 550
- 15 Weizenvollkornmehl
- 44 g Wasser
- 18 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 220 g Weizenmehl 550
- 70 g Weizenvollkornmehl
- 230 g Wasser
- 7 g Salz
- 1 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten vermengen und bei 26°C 5-6 Stunden reifen lassen.

Dann mindestens 15 Stunden im Kühlschrank bei ca. 7-8°C lagern.

Anschließend alle Zutaten 7 Minuten auf 1. Stufe und 10 Minuten auf 2. Stufe verkneten. Die Teigtemperatur sollte bei 24°C liegen.

45 Minuten Gehzeit bei 24-25°C.

Dann den Teig in beide Richtungen je einmal dehnen und falten und erneut 45 Minuten ruhen lassen.

Einen Teigball vorformen, der 20 Minuten in Leinen entspannen sollte.

Zum Schluss den runden Laib formen und ihn in einer mit bemehltem Bäckerleinen ausgelegten runden Schüssel 1,5 Stunden bei 24°C gehen lassen.

Auf einen Brotschieber stürzen, einschneiden und mit Dampf 20 Minuten bei 250°C backen. Es folgen weitere 20 Minuten bei 200°C. Am Ende weitere 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)