

23. Juni 2012

Berliner Schrippe (mit Vorteig)

Teil 2 der Berliner Schrippe. Dieses Mal habe ich auf Vorteig gesetzt. Meine Einschätzung ähnelt derjenigen der direkt geführten Schrippe. Allerdings macht sich der Vorteig doch positiv in der Geschmacksvielfalt bemerkbar. Der Ausbund könnte noch etwas stärker sein. Wer Lust und Laune hat, sollte die Stockgare evtl. auf 90 Minuten verlängern, um noch etwas mehr Hefe zu „züchten“ ;-).

Vorteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 295 g Weizenmehl 550
- 105 g Wasser
- 8 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 8 g Zucker

Die Vorteigzutaten verrühren und bei Zimmertemperatur 18-20 Stunden reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und elastischen Teig verkneten.

60 Minuten Gare bei 24°C. Nach 20 und 40 Minuten ausstoßen.

8 Teiglinge abstechen und rund schleifen. Anschließend mit hohler Hand länglich-spitz zustoßen (ca. 8 cm lang).

Für Drückschrippen mit Schluss nach unten, für Schnittschrippen mit Schluss nach oben bei 24°C in Bäckerleinen zur Gare stellen.

Die Drückschrippenteiglinge bei halber Gare (nach ca. 30 Minuten) mit einem dünnen Rollholz oder den Fingerspitzen der Längsachse nach tief eindrücken. Weitere 30 Minuten mit Schluss nach oben (!) gehen lassen.

Die Schnittschrippenteiglinge bei 3/4-Gare (nach ca. 45 Minuten) mit scharfer und gerader Klinge der Länge nach einschneiden.

Die Teiglinge bei 230°C mit viel Dampf 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de