

## Maronenbrötchen 11.10.2024



**Polish:** 100 g Wasser, 4 g Honig, 0,2 g Trockenhefe, 100 g Weizenmehl. Übernacht bei ZT gehen lassen.

**Lievito Madre:** 50 g Anstellgut + 34 g Wasser+ 66 g Mehl. 150 g Lievito Madre, übernacht aktiv werden lassen.

**Maronen:** 233 g Esskastanien, 20 g Rapsöl, 15 g Wasser, 30 g Honig

Die Hälfte der Maronen 20 Minuten kochen und mit dem Wasser, dem Honig und dem Öl zum einem **Püree** verarbeiten.  
Die andere Hälfte 10 Minuten kochen und in nicht zu kleinen Stücken schneiden.

### **Hauptteig:**

Vorteig, Lievito Madre, Maronen und Maronenpüree

100 g Dinkelmehl Type 1050

70 g Weizenmehl

40 g Wasser

5 g Salz

**Stockgare:** 3 Stunden

**Stückgare:** Brötchen formen und auf das mit Backpapier belegtem Ofenblech geben. Die Brötchen mit Sonnenblumenkernen dekorieren. Unter einem Küchentuch 1 Stunde gehen lassen.

**Backen:** Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210° zurückdrehen und Dampf entweichen lassen. Backzeit insgesamt 24 Minuten.

Mehl: Polish 100, LM 100, DI 100, WE 70 = 370 g

Flüssigkeit: Polish 100, LM 50, Püree 20+15, 40 = 225 g (Maronen und Honig nicht berücksichtigt).

**TA:**  $(370+225) / 370 \times 100 = 161$ .

Teigmasse: 864 g