

GREEN TEA BREAD



Was braucht ihr ?

Für den Grüntee

- etwa 10 g getrockneter Grüner Tee
- 315 g kochendes Wasser

Für den kurz geführten Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 3 g Hefe
- 100 g lauwarmer grüner Tee

Für den Hauptteig

- Vorteig
- 215 g grüner Tee
- 6 g Hefe
- 18 g Honig
- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Weizenmehl 1050
- 25 g weiche Butter
- 15 g Salz

Wie wird's gemacht ?

Der Tee wird aufgebrüht und mindestens für 10 Minuten ziehen gelassen, danach werden die Teeblätter gut ausgedrückt und entfernt. Den Tee gut abkühlen lassen.

Ein Teil des noch lauwarmen Tee's wird verwendet um einen kurz geführten Vorteig anzusetzen. Dazu die Hefe im Tee auflösen und das Mehl einmischen. Der Vorteig wird etwa **1 ½ Stunden** gehen gelassen.

Für den Hauptteig wird erneut Hefe zusammen mit dem Honig im restlichen Tee (Raumtemperatur) aufgelöst. Hinzu kommt der Vorteig, die Mehlsorten, die Butter und zum Schluss das Salz. Der Teig wird für 4 Minuten auf Stufe 1, für etwa 8 Minuten auf Stufe 2 geknetet. Danach beginnt eine Stockgare von **3 Stunden** wobei der Teig nach jeder Stunde gedehnt und gefaltet wird. Nach der dritten Stunde wird der Teig ausgestoßen und rund gewirkt. Im Gärkorbchen verbringt der Teig nun weitere **1 ½ Stunden** zur Stückgare.

Der Ofen wird auf **230 °C** vorgeheizt. Das Brot wird auf ein Backblech gestürzt, schwungvoll eingeschnitten und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geschoben. Nach 10 Minuten wird der Schwaden abgelassen und die Temperatur auf **210 °C** reduziert. Nach weiteren **45 Minuten** verlässt das Brot den Ofen.

Fertig - nur noch auskühlen lassen und dann genießen !