

AUFFRISCHBROT

WEIZENSAUERTEIG - MISCHBROT AUS RESTEN VOM AUFFRISCHEN

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1200 g / 1000 g	MEHLSORTEN Roggen / Weizen	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 171	SCHWIERIGKEITSGRAD einfach		
SAUERTEIG 8 – 13 Std.	KNETZEIT 4 – 6 Min. /4 Min.	STOCKGARE 60 Min.	STÜCKGARE 60 – 90 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250 °C → 40 Min. 190 °C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 195 kcal / 816 kJ	FETT 0,9 g	KOHLEHYDRATE 37,8 g	EIWEIß 6,1 g	BALLASTSTOFFE 4,9 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

- 16 g Anstellgut
- 270 g Roggenmehl Vollkorn
- 270 g Wasser (40 °C)

HAUPTTEIG

- reifer Roggensauerteig
- 205 g Weizenmehl Type 550
- 205 g Weizenmehl Type 550 / 1050
- 220 g Wasser (40 °C)
- 14 g Salz
- 4 g Koriander / Brotgewürz (wer mag!)
- 4 g frische Hefe

ROGGENSAUERTEIG

Die Zutaten für den Roggensauerteig gut mischen und 8 - 13 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig und alle anderen Zutaten mischen und so lange kneten bis ein glatter homogener Teig entsteht.

In der Küchenmaschine zuerst auf langsamster Stufe rund 4 - 6 Minuten mischen und dann für weitere 4 Minuten etwas schneller fertig auskneten. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 25 - 26 °C.

AUFARBEITUNG

Den Teig dann 60 Minuten bei Raumtemperatur in der Rührschüssel, mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, rund und lang wirken.

Den Teigling mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen und ca. 60 - 90 Minuten zugedeckt reifen lassen. Der Teigling sollte 2/3 Gare erreichen.

In der Zwischenzeit den Backofen mit Backstein oder einem Backblech auf 250 °C vorheizen.

BACKEN

Den Teigling aus dem Gärkorb mit dem Schluss nach oben auf einen bemehlten Schiesser stürzen und auf den Backstein / Backblech einschließen. Sofort für kräftigen Schwaden sorgen, in dem man ca. 40 ml Wasser auf ein mit vorgeheiztes Backblech oder auf den Boden des Backofens schüttet. die Backofentür schnell schließen, damit der Schwaden nicht gleich wieder entweicht.

Nach 10 Minuten die Backofentür für ca. 5 Sekunden weit öffnen und den Schwaden abziehen lassen, die Backofentür wieder schließen und die Temperatur auf 180 - 200 °C reduzieren.

Das Brot für weitere 40 - 50 Minuten fertig backen, die Gesamtbackzeit beträgt ca. 50 - 60 Minuten.

TIPP

Das fertige Brot vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost auskühlen lassen!