

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

RUSTIKALES BAUERNBROT 70 % ROGGENMEHL / 30 % WEIZENMEHL

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1744g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Weizen	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 165	SCHWIERIGKEITSGRAD normal		
SAUERTEIG 20 Stunden	KNETZEIT 7 Min.	STOCKGARE 90 Min.	STÜCKGARE 45 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250°C → 50 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 202 kcal / 847 kJ	FETT 0,9 g	KOHLEHYDRATE 39,6 g	EIWEISS 5,9 g	BALLASTSTOFFE 4,8 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

100g	Anstellgut
105g	Roggenmehl Type 1150
210g	Roggenmehl Vollkorn
315g	Wasser

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
415g	Roggenmehl Type 1150
105g	Weizenmehl Vollkorn
210g	Weizenmehl Type 1050
365g	Wasser
21g	Salz

ROGGENSAUERTEIG

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. 100g Anstellgut nach dem Vermengen wieder wegnehmen und im Kühlschrank fürs nächste Brot backen aufbewahren.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebenden Teig verarbeiten. 90 Minuten Teigruhe bei 24°C, nach 45 Minuten ausstoßen.

AUFARBEITUNG

Den Teig rund - / lang wirken und mit dem Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb setzen. Dann folgen 45 Minuten Gare bei 24°C.

BACKEN

Backofen auf 250°C vorheizen und Dampf geben, die Temperatur nach dem Einschließen für 10 Minuten bei 250°C lassen. Danach die Temperatur auf 200°C herunter drehen und das Brot fallend auf 200°C weitere 50 Minuten fertig ausbacken

TIPP

Das fertige Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen und erst nach ca. 24 Stunden anschneiden.