

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

RUSTIKALES STEINOFENBROT 75 % ROGGENMEHL / 25 % WEIZENMEHL VOM BACKMETZ

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1705g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Weizen	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 160	SCHWIERIGKEITSGRAD einfach		
SAUERTEIG 16 Stunden	KNETZEIT 5 Min.	STOCKGARE 45 Min.	STÜCKGARE 45 – 60 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250°C → 35 Min. 230°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 199 kcal / 833 kJ	FETT 0,8 g	KOHLEHYDRATE 41,4 g	EIWEISS 5,4 g	BALLASTSTOFFE 4,9 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

1. STUFE

- 100g Anstellgut
- 100g Roggenmehl Type 1150
- 100g Wasser

2. STUFE

- 215g Roggenmehl Type 1150
- 215g Wasser

HAUPTTEIG

- reifer Roggensauerteig
- 475g Roggenmehl Type 1150
- 265g Weizenmehl Type 1050
- 315g Wasser
- 21g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Sauerteig - Zutaten der 1. Stufe vermischen und 10 Stunden reifen lassen. Sauerteig der ersten Stufe mit den Zutaten der 2. Stufe vermischen und weitere 6 Stunden reifen lassen. Von den 730 g Vollsauerteig wiegen wir 100 g Sauerteig ab und das ist wieder unser Anstellgut für das nächste Brot. Den Sauerteig im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten verkneten, 5 Minuten auf langsamer Stufe, danach 45 Minuten Teigruhe.

AUFARBEITUNG

Anschließend rund und lang wirken, mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehlten Gärkorb geben. Abgedeckt gehen lassen bis 3/4 Gare (knappe Gare) erreicht ist, das dauert ca. 45 - 60 Minuten.

BACKEN

Backzeit insgesamt ca. 45 Minuten
Ofen auf 250 - 260°C vorheizen, nach 10 Minuten auf 230°C runter drehen und weitere 35 Minuten ausbacken.

TIPP

Das fertige Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.