

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

ROGGEN - DINKELMISCHBROT 70 / 30 MIT DINKELVOLLKORNANTEIL + SAUERTEIG

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1705g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Dinkel	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 170	SCHWIERIGKEITSGRAD normal		
SAUERTEIG 18 – 20 Stunden	KNETZEIT 10 Minuten	STOCKGARE 45 Minuten	STÜCKGARE 90 – 120 Minuten	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250°C → 45 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 198 kcal / 828 kJ	FETT 0,9 g	KOHLEHYDRATE 39,1 g	EIWEISS 5,8 g	BALLASTSTOFFE 4,1 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

100g	Anstellgut
280g	Roggenmehl Type 1150
280g	Wasser

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
415g	Roggenmehl Type 1150
245g	Dinkelmehl Type 1050
50g	Dinkelmehl Vollkorn
415g	Wasser
20g	Salz
8g	frische Hefe (optional)

ROGGENSAUERTEIG

Die Sauerteig - Zutaten gründlich verrühren und bei Raumtemperatur für 18 - 20 Stunden mit Folie abgedeckt reifen lassen. Das Anstellgut wieder vom reifen Sauerteig abnehmen und bis zum nächsten Backen im Kühlschrank aufbewahren.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten mit dem reifen Sauerteig für ca. 10 Minuten langsam kneten. Damit sich das Klebergerüst des Dinkel leichter ausbildet, kann man das Salz erst später, nach ca. 2/3 der Knetzeit zugeben. Den Teig für ca. 45 min. abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Anschließend den Teig erst rund und dann lang wirken, mit dem Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkorb legen. Den Teigling für 90 - 120 min. gehen lassen, der Teigling sollte 3/4 Gare erreichen (Den Teig leicht eingedrückt kommt die Druckstelle zur Hälfte zurück).

BACKEN

Während der Stückgare den Backofen auf maximale Temperatur (275 - 250°C), mit Backstein auf dem vorletzten Einschub, für mindestens eine Stunde vorheizen. Nach ca. 2/3 der Aufheizzeit eine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofen stellen und mit aufheizen.

Brot einschließen und die Backofentür sofort schließen. Wichtig für die Bräunung der Kruste, die Temperatur erst nach ca. 10 min. auf 200°C runter drehen. Dazu die Backofentür für einige Sekunden ganz weit öffnen, damit der Schwaden abziehen kann. Das Brot für weitere ca. 45 - 50 min. fertig ausbacken.

TIPP

Das fertige Brot auf einen Gitterrost auskühlen lassen.