

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

CHAMPAGNERROGGEN - EMMER MISCHBROT 70 / 30

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1667g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Emmer	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 180	SCHWIERIGKEITSGRAD anspruchsvoll		
SAUERTEIG 22 – 25 Stunden	KNETZEIT 5 – 6 Min.	STOCKGARE 20 - 30 Min.	STÜCKGARE 60 - 90 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250°C → 50 Min. 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 181 kcal / 756 kJ	FETT 0,9 g	KOHLEHYDRATE 35,5 g	EIWEISS 5,2 g	BALLASTSTOFFE 4,3 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG (3-STUFIG)

1. STUFE (ANFRISCHSAUER)

- 1g Anstellgut
- 5g Champagnerroggen 1150
- 9g Wasser

2. STUFE (GRUNDSAUER)

- 100g Champagnerroggen 1150
- 60g Wasser

3. STUFE (VOLLSAUER)

- 215g Champagnerroggen 1150
- 255g Wasser

HAUPTTEIG

- reifer Roggensauerteig
- 320g Champagnerroggen 1150
- 275g Emmermehl Type 1300
- 410g Wasser
- 19g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Der Roggensauerteig wird in Detmolder Dreistufen Sauerteigführung geführt. Das ergibt einen sehr trieb starken milden Sauerteig. Die Zutaten der 1. Stufe vermischen und für 7 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen. Danach die Zutaten der 2. Stufe mit dem Anfrischsauer gut verkneten und für 12 - 15 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen. Anschließend den Grundsauer mit den Zutaten der 3. Stufe gründlich mischen und bei 32°C 3 Std. zum Vollsauer reifen lassen

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig, das Mehl, das Salz und das Wasser verrühren bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Beim Kneten in einer Knetmaschine den Teig im langsamen Gang 5 - 6 Minuten vermischen. Den Teig für ca. 20 - 30 min. abgedeckt ruhen lassen.

AUFBEREITUNG

Anschließend den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zuerst rund, dann lang wirken und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehlten Gärkorb legen. Die Stückgare sollte 60 - 90 min. betragen. Der Teigling sollte 3/4 Gare erreichen (Wenn man den Teig leicht eingedrückt kommt die Druckstelle zur Hälfte zurück).

BACKEN

Während der Stückgare den Backofen mit Ober - und Unterhitze auf maximale Temperatur vorheizen. Den Schießler gleichmäßig z.B. mit Hartweizengrieß bestreuen, um ein anhaften zu vermeiden. Vor dem Einschießen den Teigling auf den Schießler stürzen und für 1 - 2 Minuten den Schluss fingerbreit aufreißen lassen. Erst nach ca. 2 min. schwaden (z.B. 40 ml Wasser auf den Boden des Backofen schütten). Nach ca. 10 min. die Ofentür öffnen und den Schwaden abziehen lassen, die Temperatur auf 190°C herunter drehen. Das Brot für weitere ca. 40 - 50 min. fertig ausbacken.

TIPP

Brot auf einen Gitterrost auskühlen lassen.