

ROGGENBROT

REINES ROGGENBROT MIT ZWEISTUFEN SAUERTEIGFÜHRUNG

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1671g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 185	SCHWIERIGKEITSGRAD anspruchsvoll		
SAUERTEIG 18 – 24 Stunden	KNETZEIT 5 Min.	STOCKGARE 30 Min.	STÜCKGARE 45 Min. + 15 – 30 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 5 – 7 Min. 250°C → 60 Min. 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 186 kcal / 776 kJ	FETT 1,7 g	KOHLEHYDRATE 35,3 g	EIWEISS 4,8 g	BALLASTSTOFFE 4,5 g

ZUTATEN**ROGGENSAUERTEIG (2-STUFIG)****1. STUFE (GRUNDSAUER)**

5g	Anstellgut
130g	Roggenmehl Type 1150
105g	Wasser

2. STUFE (VOLLSAUER)

220g	Roggenmehl Type 1150
40g	Champagnerroggen Vollkorn
425g	Wasser

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
410g	Roggenmehl Type 1150
80g	Champagnerroggen Vollkorn
220g	Wasser
20g	Salz
16g	Schweineschmalz oder Olivenöl

ROGGENSAUERTEIG

Alle Zutaten der 1. Stufe gut verkneten und 15 - 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Reifen Grundsauer mit den Zutaten der 2. Stufe gut verrühren und bei 32°C 3 Stunden zum Vollsauer reifen lassen. (z.B. im Backofen mit eingeschalteter Lampe)

HAUPTTEIG

Alle Zutaten 5 Minuten langsam mischen.
Nach der Teigherstellung den Teig 30 Minuten zugedeckt im Kessel reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Anschließend zu einem runden Laib formen und mit dem Teigschluss nach unten in das Gärkörbchen legen.
Den Teigling bei 2/3 Gare (etwa 45 Minuten) aus dem Gärkörbchen kippen und weitere 15 – 30 Minuten garen lassen.

BACKEN

Bei voller Gare den Laib mit leichten Schwaden bei 260(250)°C in den Ofen schieben.
Sobald die gewünschte Rissbildung an der Krustenoberfläche erreicht ist, kann der Schwaden abgelassen werden (dies geschieht nach etwa 5 - 7 Minuten). Zum Ablassen des Schwaden die Backofentür einem kleinen Spalt für mindestens 5 Minuten geöffnet lassen (ein zu frühes schließen der Backofentür verursacht unkontrollierte Risse an der Oberfläche). Nachdem der Schwaden abgelassen wurde, kann die Temperatur auf 190°C reduziert werden. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 55 - 60 Minuten

TIPP

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen und möglichst erst nach 24 Stunden anschneiden.