

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

ROGGENMISCHBROT 70 / 30 MIT ALTBROT UND VOLLKORNANTEIL

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
1 Stk. / 1740g / 1500g	Roggen / Weizen	TA 190 / TA 181	anspruchsvoll		
SAUERTEIG / ALTBROT / QUELLSTÜCK	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
20 Std. / 8 Std. / 1 Std.	6 Min.	40 Min.	70 Min.	250°C → 65 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALASTSTOFFE
	184 kcal / 772 kJ	0,8 g	36,6 g	5,3 g	3,8 g

ZUTATEN**ROGGENSAUERTEIG**

40g	Anstellgut
220g	Roggenmehl Type 1150
195g	Wasser
4g	Salz

QUELLSTÜCK - AUTOLYSE

220g	Roggenmehl Type 1150
50g	Roggenmehl Vollkorn
180g	Wasser

QUELLSTÜCK - ALTBROT

90g	Altbrot (geröstet, gemahlen)
180g	Wasser
12g	Salz

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
	Quellstück - Autolyse
	Quellstück - Altbrot
390g	Roggenmehl Type 1150
150g	Wasser
9g	frische Hefe (optional)

ROGGENSAUERTEIG

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

QUELLSTÜCK - AUTOLYSE

Weizenmehl und Wasser mischen und 60 Minuten quellen lassen (Autolyse).

QUELLSTÜCK - ALTBROT

Altbrot mit Salz für 8 – 12 Stunden in Wasser einweichen und bei ca. 18°C lagern.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten 6 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten (Teigtemperatur 26°C).
40 Minuten Gare bei 24°C.

AUFARBEITUNG

Den Teig rund- und anschließend lang wirken.
70 Minuten Gare bei 24°C mit Schluss nach oben im Gärkorb.

BACKEN

Den Teigling mit Schluss nach unten auf Backpapier oder einen Brotschieber stürzen, stippen und mit Wasser abstreichen oder absprühen.
Bei 280°C (250°C) fallend auf 200°C 45 Minuten (bzw. 65 Minuten bei 1,5 kg) mit viel Dampf backen.

TIPP

Direkt nach dem Backen nochmals mit Wasser absprühen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.