

## ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

ROGGENMISCHBROT 70 / 30 MIT 20% ROGGENVOLLKORNMEHL

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
1 Stk. / 1740g / 1500g	Roggen / Weizen	TA 200 / TA 165	normal		
SAUERTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
18 – 20 Stunden	10 Min.	45 Min.	45 – 60 Min.	10 Min. 250°C → 45 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	191 kcal / 799 kJ	0,9 g	39,4 g	5,5 g	5,3 g

### ZUTATEN

#### ROGGENSAUERTEIG

100g	Anstellgut
100g	Roggenmehl Type 1150
200g	Roggenmehl Vollkorn
300g	Wasser

#### HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
410g	Roggenmehl Type 1150
310g	Weizenmehl Type 1050
360g	Wasser
21g	Salz
8g	frische Hefe (optional)

#### ROGGENSAUERTEIG

Sauerteig - Zutaten vermischen und mit Plastik - oder Frischhalte - Folie abdecken, bei Raumtemperatur für ca. 18 - 20 Stunden reifen lassen. Das Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen und verschlossen im Kühlschrank bis zum nächsten Backen aufbewahren.

#### HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Wasser verrühren bis sich der Sauerteig gut vermischt hat. Das Salz mit dem Mehl vermischen und das Mehl langsam unterrühren und verkneten. Den Teig für ca. 45min. abgedeckt ruhen lassen.

#### AUFARBEITUNG

Anschließend den Teig erst rund und dann lang wirken, mit dem Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb legen. Den Teigling für 45 - 60 min. gehen lassen, der Teigling sollte 3/4 Gare erreichen.

#### BACKEN

Während der Stückgare den Backofen auf maximale Temperatur, 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 auf den Backstein einschließen und die Backofentür sofort schließen. Wichtig für die Bräunung der Kruste die Temperatur erst nach 10 min. auf 200°C runter drehen. Das Brot mit Dampf für weitere ca. 35 - 40 min. fertig ausbacken.

#### TIPP

Das fertige Brot auf einen Gitterrost auskühlen lassen.