

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

AROMATISCHES RUSTIKALES BAUERNBROT MIT URKORN

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
1 Stk. / 1745g / 1500g	Roggen / Weizen / Emmer	TA 200 / TA 178	normal		
SAUERTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
18 – 24 Std.	7 – 9 Min.	90 Min.	45 – 90 Min.	10 Min. 250°C → 45 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	188 kcal / 787 kJ	1,0 g	36,7 g	5,6 g	4,8 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG (2-STUFIG)

1. STUFE (GRUNDSAUER)

10g	Anstellgut
105g	Champagner Roggen Vollkorn
65g	Wasser

2. STUFE (VOLLSAUER)

105g	Champagner Roggen 1150
125g	Champagner Roggen Vollkorn
270g	Wasser

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
345g	Champagner Roggen 1150
195g	Weizenmehl Type 1050
100g	Emmer - Vollkornmehl
405g	Wasser
20g	Salz

ROGGENSAUERTEIG

Beim Roggensauerteig handelt es sich um einen 2-stufig geführten Sauerteig. Die erste Stufe wird sehr lange und fest geführt. Alle Zutaten der ersten Stufe gut verkneten und bei Raumtemperatur 18 – 15 Stunden reifen lassen. Die Verarbeitungstoleranz ist bei der ersten Stufe sehr hoch und kann bis zu 24 Stunden ohne Geschmacksverlust ausgedehnt werden. Alle Zutaten der 2. Stufe und den Grundsauer gut vermischen und bei 28 – 32°C für 3 Stunden zum Vollsauer reifen lassen.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten 7 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 1 - 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebenden Teig verarbeiten. 90 Minuten Teigruhe bei 24°C, nach 45 Minuten ausstoßen.

AUFARBEITUNG

Den Teig rund - / lang wirken und mit dem Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb setzen. Dann folgen mind. 45 - 90 Minuten Stückgare bei Raumtemperatur. Der Teigling sollte $\frac{3}{4}$ Gare erreichen.

BACKEN

Backofen auf 250°C vorheizen und Dampf geben, die Temperatur nach dem Einschließen für 10 Minuten bei 250°C lassen. Danach die Temperatur auf 200°C herunter drehen und das Brot fallend auf 200°C weitere 45 - 50 Minuten kräftig ausbacken.

MEIN TIPP

Das fertige Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen und erst nach ca. 24 Stunden anschnneiden.