

ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

SIEGERLÄNDER KRUSTE - ROGGENMISCHBROT MIT 3 - STUFIGER SAUERTEIGFÜHRUNG

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
1 Stk. / 1738g / 1500g	Roggen / Weizen	TA 194 / TA 172	anspruchsvoll		
SAUERTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
18 – 20 Stunden	6 Minuten	30 Minuten	1,5 – 2 Stunden	5 Min. 250°C → 45 Min. 200°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	189 kcal / 791 kJ	0,9 g	39,4 g	5,2 g	4,3 g

ZUTATEN**ROGGENSAUERTEIG (3-STUFIG)****1. STUFE**

5g Anstellgut
 10g Roggenmehl Type 1150
 15g Wasser

2. STUFE

90g Roggenmehl Type 1150
 54g Wasser

3. STUFE

243g Roggenmehl Type 1150
 243g Wasser

HAUPTTEIG

reifer Roggensauerteig
 360g Roggenmehl Type 1150
 150g Weizenmehl Type 550
 150g Weizenmehl Type 1050
 390g Wasser
 18g Salz
 10g Brotgewürz (optional)

ROGGENSAUERTEIG

Alle Zutaten der 1. Stufe gründlich mischen und 5 – 6 Stunden reifen lassen. Danach den Anfrischsauer mit den Zutaten der 2. Stufe mischen und 10 – 15 Stunden reifen lassen. Für die 3. Stufe den Grundsauer mit den Zutaten der 3. Stufe mischen und bei 30°C 3 – 5 Stunden zum Vollsauer reifen lassen.

HAUPTTEIG

Zutaten am langsamen Gang 6 Minuten mischen und 1/2 Minute am schnellen Gang kneten. Es sollte darauf geachtet werden, dass der Teig nicht zu weich ist. Zugedeckt 30 Minuten im Kessel reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Nach der Kesselgare den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rund – / lang wirken und anschließend zu länglichen Broten formen. Die geformten Brote werden mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier gelegt (Ofenbackschaufel mit Backpapier belegen und mit den geformten Broten belegen) – Abstand einhalten!!! Anschließend werden die Brote mit etwas Roggenmehl bestäubt. Nun kann man beobachten, wie sich mit zunehmender Gare die Risse an der Oberfläche bilden. Um die Rissbildung zu unterstützen, kann man mit den Finger etwas nachhelfen, aber NUR wenn das Teigstück zu sehr verhäutet. Das Ganze dauert ca. 1,5 - 2 Stunden, in dieser Zeit den Backofen mit Backstein auf 250°C vorheizen.

BACKEN

Bei Fingerdicken Rissen kann das Brot in den Ofen bei 250°C geschoben werden. Schwaden erfolgt erst nach etwa 45 Sekunden, und wird nach weiteren 4 - 5 Minuten wieder abgelassen. Nach dem Ablassen des Schwaden, wird der Ofen auf 200°C zurückgeschaltet. Brot kräftig ausbacken (Gesamtbackzeit ca. 45 - 50 Minuten).

TIPP

Das fertige Brot auf einen Gitterrost auskühlen lassen.