ROGGEN – WEIZEN MISCHBROT

URKORN KASSELER MISCHBROT 50 / 50 MIT ZWEISTUFEN SAUERTEIGFÜHRUNG

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1740g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Weizen	SAUERTEIG / VORTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 200 / TA 182	SCHWIERIGKEITSGRAD anspruchsvoll		
SAUERTEIG / VORTEIG 18 – 24 Std. / 2 Std. +12 Std.	KNETZEIT 7 – 9 Min.	STOCKGARE 30 Min.	STÜCKGARE 45 – 60 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 15 Min. 250°C → 45 Min. 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 191 kcal / 801 kJ	FETT 1,0 g	KOHLEHYDRATE 36,8 g	EIWEISS 5,8 g	BALLASTSTOFFE 4,5 g

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

6g Anstellgut
100g Champagnerroggen 1150
60g Wasser

2. STUFE (VOLLSAUER)

150g Champagnerroggen 1150
190g Wasser

WEIZENVORTEIG

505g Emmermehl Type 1300
350g Wasser
2g Frische Hefe

HAUPTTEIG

reifer Roggensauerteig
reifer Weizenvorteig
255g Champagnerroggen 1150
115g Wasser
20g Salz

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)

WEIZENVORTEIG

Vorteigzutaten gut verrühren, den Vorteig ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann mit Folie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit der Bereitung des Vollsauer den Vorteig wieder aus den Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten ca. 7 - 9 Minuten am langsamen Gang kneten. Danach abgedeckt eine Teigruhe von 30 Minuten.

AUFARBEITUNG

Jetzt den Teig rund / lang wirken und mit dem Schluss nach oben in ein gut bemehltes längliches Garkörbchen geben.

Gare ca. 45 - 60 Minuten. Der Teigling sollte 3/4 Gare erreichen. Am Ende der Gare den Teigling auf den mit einem Streifen Backpapier belegten Schieber stürzen und mit kaltem Wasser abstreichen. Anschließend mit einer Stipprolle über den Teigling fahren und einschießen.

BACKEN

Bei 250°C 15 Minuten anbacken, danach das Brot herausnehmen, das Backpapier entfernen und mit kaltem Wasser abpinseln. Dabei die Ofenklappe weit geöffnet lassen, um den Schwaden abziehen zu lassen. Dann Brot wieder einschießen und 45 Minuten bei 190°C fertig backen.

MEIN TIPP

Nach dem Backen das Brot noch einmal großzügig mit kaltem Wasser abpinseln, damit es schön glänzt, danach auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach 24 Stunden anschneiden.