

Roggen – Weizen Mischbrot

WALDSTAUDENROGGEN WEIZEN VOLLKORNBROT 70 / 30

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1747g / 1500g	MEHLSORTEN Roggen / Weizen	SAUERTEIG / VORTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 200 / TA 182	SCHWIERIGKEITSGRAD anspruchsvoll		
SAUERTEIG / VORTEIG 18 – 24 Std. / 6 Std. + 12 Std.	KNETZEIT 9 Min.	STOCKGARE 20 Min.	STÜCKGARE 30 – 60 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 10 Min. 250°C → 50 Min. 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 176 kcal / 737 kJ	FETT 1,0 g	KOHLEHYDRATE 32,6 g	EIWEISS 5,4 g	BALLASTSTOFFE 6,7 g

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG (2-STUFIG)

1. STUFE (GRUNDSAUER)

- 6g Anstellgut
- 100g Waldstaudenroggen Vollkorn
- 60g Wasser

2. STUFE (VOLLSAUER)

- 225g Waldstaudenroggen Vollkorn
- 265g Wasser

WEIZENVORTEIG

- 280g Weizenmehl Vollkorn
- 280g Wasser
- 1g frische Hefe

HAUPTTEIG

- reifer Roggensauerteig
- reifer Weizenvorteig
- 330g Waldstaudenroggen Vollkorn
- 180g Wasser
- 19g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Der Roggensauerteig wird nach der Detmolder Zweistufenführung geführt. Alle Zutaten der 1. Stufe zu einem recht festen Teig verkneten und bei Zimmertemperatur mindestens 12 bis 15 Stunden zum Grundsauer reifen lassen. Danach Grundsauer und die Zutaten der 2. Stufe gründlich vermischen und bei 32°C für 3 Stunden zum Vollsauer reifen lassen.

WEIZENVORTEIG

Alle Zutaten zu einem Vorteig vermischen und ca. 6 Stunden reifen lassen, danach bis zur Bereitung des Vollsauer im Kühlschrank aufbewahren. Zum Zeitpunkt der Bereitung des Vollsauer, den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur bis zur weiteren Verarbeitung stehen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig mit den restlichen Zutaten verrühren bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Beim Kneten in einer Knetmaschine den Teig im langsamen Gang ca. 9 Minuten kneten. Anschließend den Teig für 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

AUFBEREITUNG

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zuerst rund, dann lang wirken und mit dem Schluss nach oben in einen gut bemehlten Gärkorb legen und für 30 - 60 min. gehen lassen. Der Teigling sollte 3/4 Gare erreichen, damit er beim backen nicht unkontrolliert einreißt.

BACKEN

Während der Stückgare den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf max. Temperatur vorheizen. Zum Ende der Garzeit den Teigling vorsichtig auf den Schießer stürzen, einschließen und sofort schwaden (40ml Wasser auf den Boden des Backofen schütten). Nach ca. 10 min. die Ofentür weit öffnen und den Schwaden abziehen lassen, die Temperatur auf 190°C herunter drehen und für ca. 45 - 50 min. fertig backen.

TIPP

Das fertige Brot auf einen Gitterrost auskühlen lassen.