

WEIZEN - ROGGEN - MISCHBROT

WEIZENMISCHBROT "KASSLER" 60% WEIZENMEHL / 40% ROGGENMEHL

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT 1 Stk. / 1701g / 1500g	MEHLSORTEN Weizen / Roggen	SAUERTEIG / HAUPTTEIG TA 200 / TA 163	SCHWIERIGKEITSGRAD einfach		
SAUERTEIG 10 – 12 Std.	KNETZEIT 10 Min.	STOCKGARE 45 Min.	STÜCKGARE 70 – 90 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 45 Min. 250°C → 220°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 198 kcal / 828 kJ	FETT 1,0 g	KOHLEHYDRATE 40,6 g	EIWEISS 5,9 g	BALLASTSTOFFE 4,0 g

ZUTATEN**ROGGENSAUERTEIG**

100g	Anstellgut
210g	Roggenmehl Type 1150
210g	Wasser

HAUPTTEIG

	reifer Roggensauerteig
610g	Weizenmehl Type 1050
210g	Roggenmehl Type 1150
440g	Wasser
21g	Salz
42g	frische Hefe

ROGGENSAUERTEIG

Alle Zutaten vermischen anschließend 10 - 12 Stunden abgedeckt reifen lassen. Die 100g Anstellgut vom reifen Sauerteig wieder abnehmen und für das nächste Brot backen im Kühlschrank aufbewahren.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten in der Knetmaschine für 5 min. auf der 1. Stufe vermischen, dann 5 min. auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten. Anschließend eine Teigruhe von 45 min.

AUFARBEITUNG

Danach den Teig auf der Arbeitsfläche rund wirken und dann eine kurze Teigruhe von 10 min. Den Teig rund / lang wirken und in einem gut bemehlten Gärkorbchen für mindestens 70 - 90 min. zur Gare stellen. Der Teigling sollte nahezu volle Gare erreichen.

Teigling nach der Gare auf einen Schieber oder ein vorgeheiztes Backblech stürzen und mit kaltem Wasser abstreichen.

Mit einer Stipprolle, einer Gabel perforieren oder mit einem scharfen Messer ca. 1cm tief längs oder mehrfach quer einschneiden.

BACKEN

Backofen, wenn möglich mit Backstein, 1 Stunde auf 250°C vorheizen. Ohne Backstein das Backblech für mind. 30 Minuten mit aufheizen.

Nach dem einschließen 40 ml Wasser auf den Boden des Backofen schütten und sofort die Backofentür schließen. Den Backofen auf 220°C runter stellen und ca. 45 min. ausbacken.

Das Brot ca. 5 -10 min. vorm Ende der Backzeit nochmals mit klarem Wasser abstreichen und anschließend fertig backen.

TIPP

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