

ROGGENSAUERTEIGBROT MIT FLOCKEN

NACH EINEM REZEPT VON MARTIN AUER AUS DEM BUCH „DER DUFT VON FRISCHEM BROT“



STÜCK

1 à 950 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

175 g Roggenmehl (R960 / 997)

175 g Wasser 35°C

20 g Anstellgut

QUELLSTÜCK

30 g Roggenflocken

60 g Wasser (26°C)

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig

Quellstück

265 g Roggenmehl (R960 / 997)

205g Wasser (32°C)

9 g Hefe

10 g Salz

Roggenmehl (R500/815) und Roggenflocken zum Aufarbeiten

SAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 13-15 Stunden reifen lassen.

QUELLSTÜCK UND HAUPTTEIG

Für das Quellstück die frischen Flocken mit dem Wasser gut vermischen und 2 bis 3 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Für den Hauptteig den Roggensauerteig und das Quellstück mit dem Roggenmehl, Salz, Hefe und Wasser in der Küchenmaschine langsam 10 Minuten zu einem Teig mischen. Diesen Teig abgedeckt 30 - 60 Minuten ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Einen Gärkorb mit Roggenmehl und Flocken bestäuben und das Brot mit den Schluss nach oben hineinlegen. Mit etwas Mehl bestäuben. Ca. 1 Stunde rasten lassen. Die Oberfläche des Brotes sollte deutliche Risse zeigen.

BACKEN

Den Backofen auf 235°C vorheizen. Das Brot mit dem Schluss nach unten auf eine Backschaufel setzen und auf ein aufgeheiztes Blech oder einen heißen Backstahl oder -stein geben und gut beschwaden. Nach 10 Minuten den Dampf durch Öffnen der Türe ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 50 Minuten fertig backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-30 °C



Teigruhe 30-60 Minuten



Backtemperatur 235/200°C



Backdauer 60 min