

G'STAUBTER LAIB

SAFTIGER 2 KG LAIB MIT RUSTIKALER OPTIK UND TRADITIONELLER 3-STUFIGEN SAUERTEIGFÜHRUNG



STÜCK

1 à 2000g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

24 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

8 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

3-STUFIGER ROGGENSAUERTEIG

1. STUFE (ANFRISCHSAUER)

30g Roggenvollkornmehl
40g Wasser (35°C)
6g Anstellgut

2. STUFE (GRUNDSAUER)

90g Roggenvollkornmehl
70g Wasser (30°C)

3. STUFE (VOLLSAUER)

260g Roggenmehl 960
270g Wasser (35°C)

HAUPTTEIG

630g Wasser (35°C)
45g Altbrotbrösel
reifer Sauerteig
430g Roggenmehl 960
110g Weizenmehl 1600
110g Weizenmehl 700
60g Roggenmehl 2500
24g Salz
14g Butter
5g Koriander gemahlen

1. ROGGENSAUERTEIG

Für die erste Stufe des Roggensauerteiges Mehl, Wasser und Anstellgut der ersten Stufe in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei 27-30°C für 6 h reifen lassen.

Nach den ersten 6 Stunden Mehl und Wasser der zweiten Stufe zum Sauerteig dazurühren und bei 24 - 26°C für 8 -10 h reifen lassen.

Zum reifen Grundsauer Mehl und Wasser der Vollsauerstufe beimengen, gut durchmischen und für weitere 3-4 h zur vollen Reife kommen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel für 10-15 Minuten im warmen Wasser quellen lassen und danach Sauerteig und alle anderen Zutaten in die Knetschüssel geben. Die Zutaten nun langsam für 6-7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig mischen und für 45 Minuten in einer Schüssel zugedeckt rasten lassen.

Aufbereitung

Den reifen Teig auf die mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib wirken, in gut ausgestaubte 2kg Simperl geben, mit Roggen 500 bemehlen und für 45 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Den gegarten Teigling durch leichtes Schütteln vom Gärkorb lösen, auf ein Backpapier schupfen und mit Schwaden in den auf 250°C vorgeheizten Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190°C reduzieren und das Brot für weitere 80 Minuten fertig backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-32°C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 250 / 190°C



Backdauer 90 min