

ROGGENBROT MIT WALDSTAUDE

OHNE BACKHEFE UND ZU 100% AUS ROGGENMEHL



STÜCK

1 à 2000g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

6 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WALDSTAUDESAUERTEIG

1. STUFE

185g Waldstaudevollkornmehl
185g Wasser 35°C
20g Anstellgut

2. STUFE

185g Waldstaudevollkornmehl
185g Wasser 35°C

HAUPTTEIG

500g Wasser (30-32°C)
50g Altbrot
reifer Sauerteig
510g Roggenmehl 960
150g Waldstaudevollkornmehl
23g Salz
5g Koriander, gemahlen

1. WALDSTAUDESAUERTEIG

Für den Sauerteig der ersten Stufe alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (21-26°C) für 12-14 Stunden reifen lassen. Den gut aufgegangenen und säuerlich riechenden Sauerteig nun mit dem Waldstaudevollkornmehl und Wasser der zweiten Stufe auffrischen und nochmals für 3-4 Stunden zur vollen Reife kommen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und 6 Minuten langsam mischen. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 29-30° C. Den weichen Teig dann 60 Minuten an einem warmen Platz (21-28°C) rasten lassen.

Aufarbeitung

Ein Backpapier in Größe des Schnitzelpfannenbodens ausschneiden und auf ein dünnes Holzbrett legen. Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Laib rundwirken. Danach mit dem Schluss nach unten auf das Backpapier legen, die Oberfläche bemehlen und den Teig so 45-60 Minuten aufgehen lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Rundwirken schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Struktur wieder beschädigt und das Brot etwas kompakter.

Backen

In der Zwischenzeit die Schnitzelpfanne mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 230° aufheizen. Den Laib vom Brett in die heiße Pfanne rutschen lassen, zudecken und 30 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 190°C reduzieren und das Brot weitere 45 Minuten im der offenen Pfanne fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp: Natürlich kann das Brot auch ohne Pfanne, direkt auf dem Stein oder auf einem Blech gebacken werden. Dazu den Ofen mit Backstein oder Blech auf 230°C aufheizen, den fertig gereiften Teigling auf den heißen Backstein oder das heiße Blech ziehen und sofort beschwaden. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und 60 Minuten fertig backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 29-30°C



Teigruhe 1h 45 min



Backtemperatur 230°C / 190°C



Backdauer 75 Minuten