

ROGGENMISCHBROT 65/35

MIT VOLLKORNSAUERTEIG UND ALTBROT FÜR VIEL AROMA UND FRISCHHALTUNG



STÜCK

1 à 850g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

65g	Roggenvollkornmehl
65g	Roggenmehl 960
130g	Wasser 35°C
20g	Anstellgut

HAUPTTEIG

220g	Wasser (30-32°C) reifer Sauerteig
155g	Roggenmehl 960
110g	Weizenmehl 700
45g	Weizenmehl 1600
5g	Backhefe
20g	Altbrot
10g	Salz
4g	Roggenmalz
4g	Brotgewürz gemahlen

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 27-29°C



Teigruhe 45-50min



Backtemperatur 240°C / 220°C



Backdauer 50 Minuten

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 13-15h reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel im Wasser für 15 Minuten quellen lassen, mit Roggen- und Weizenmehlen, Sauerteig, Hefe, Salz, Roggenmalz und Brotgewürz 8 Minuten langsam mischen. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 27-29°C. Den weichen Teig dann 45-50 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Laib rundwirken. Danach mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Simperl setzen, mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen 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 wird etwas kompakter.

Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und 25 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.