

KRUSTENBROT

HERRLICH PURISTISCH MIT LUNGAUER TAUERNROGGEN



STÜCK

3 á 220g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

22 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG 1. STUFE

- 85 g Wasser (35 °C)
- 85 g Lungauer Tauernroggen
Vollkornmehl
- 8 g Anstellgut

SAUERTEIG 2. STUFE

- 85 g Wasser (35 °C)
- 85 g Lungauer Tauernroggen
Vollkornmehl

HAUPTTEIG

- 145 g Weizenmehl W700/W550
- 170 g Tauernroggenvollmehl
- 10 g Salz
- 225 g Wasser (30-32 °C)

ROGGENSAUERTEIG

Für den Roggensauerteig alle Zutaten der 1. Stufe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 13-15 Stunden reifen lassen.

Anschließend alle Zutaten der 2. Stufe unter die reife 1. Stufe mischen. Nun ca. 3-4 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Tauernroggenvollmehl, Weizenmehl W700 (W550), Sauerteig, Salz und Wasser 7 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 ungefähr 1,5 Stunden 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 einen bemehlten Gärkorb setzen, mit einem Tuch abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Tipp: Der Teig sollte beim Rundwirken gut auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zu viel bearbeitet, wird die Glutenstruktur wieder beschädigt und der Brotlaib wird kompakter.

BACKEN

In der Zwischenzeit einen Brotbacktopf mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° aufheizen. Den Laib aus dem Gärkorb mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und den Laib 25 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 27-29 °C



Teigruhe 60-70 Minuten



Backtemperatur 210-240 °C



Backdauer 50 Minuten