

REINES SAUERTEIGBROT

MIT LUNGAUER TAUERNROGGEN



STÜCK

1 à 1800 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

300 g Roggenvollkornmehl
(zB Lungauer Tauernroggen)
300 g Wasser (35°C)
30 g Anstellgut

HAUPTTEIG

700 g Roggenmehl R960/etwa R997
500 g Wasser (35°C)
20 g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Alle Zutaten vermischen und 12-16 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig und alle anderen Zutaten in einer Schüssel langsam 3-4 Minuten zu einem homogenen Teig mischen. Nach dem Mischen soll der Teig eine Temperatur von 28-30°C haben. Den fertigen Teig 45-60 Minuten zugedeckt reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Fläche geben und zu einem großen Laib wirken. Danach in einen mit Roggenmehl ausgestaubten Gärkorb geben und zugedeckt 60-90 Minuten zur Stückgare stellen.

BACKEN

In der Zwischenzeit den Backofen mit Backstein, Backstahl oder Backblech bei 240°C vorheizen. Den Laib mit dem Schluss nach unten auf eine mit Mehl bestäubte Backschaufel und anschließend in das heiße Backrohr geben, dann sofort beschwaden. Das Brot zehn Minuten bei 240°C und weitere 65-80 Minuten bei 190-200°C fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-30 °C



Teigruhe 45-60 min



Backtemperatur 240/190-200 °C



Backdauer 75-90 min