

BAUERNBROT

EIN SAFTIGES, OHNE SCHWADEN GEBACKENEN ROGGENMISCHBROT MIT SCHWARZROGGEN



STÜCK

2 à 1100g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

17 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3-4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

1-STUFIGER ROGGENSAUERTEIG

240g	Roggenmehl 960
120g	Roggenmehl 2500
420g	Wasser (35°C)
35g	Anstellgut

HAUPTTEIG

510g	Wasser (35°C)
	reifer Sauerteig
600g	Roggenmehl 960
240g	Weizenmehl 1600
25g	Salz
15g	frische Germ (Backhefe)
5g	Koriander
5g	Kümmel
5g	Fenchel

Wasser/Milch zum Abstreichen

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Roggensauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei 24-28°C ca. 11-14 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig und alle anderen Zutaten in die Knetschüssel geben, langsam 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig mischen und diesen 45 Minuten in einer Schüssel zugedeckt rasten lassen. Natürlich kann der Teig auch mit der Hand geknetet werden. Dazu den Teig ca. 8 Minuten gleichmäßig durchkneten.

Aufarbeitung

Den reifen Teig auf die mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich schwere Stücke teilen und zu runden Laiben wirken. Die Laibe auf ein mit Roggenmehl 960 bestaubtes Tuch geben und bei Raumtemperatur 30-40 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Backen

Die aufgegangenen Teiglinge nun umdrehen und in ein auf 240°C vorgeheiztes Backrohr geben. Die Brote müssen nicht beschwadet werden. Durch das Backen ohne Schwaden entwickelt sich eine etwas dickere Kruste, die Oberfläche wird matter und weniger Glanz bekommen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot noch mit Wasser oder einer Mischung aus Wasser und Milch bestreichen.

Backen ohne Germ (Backhefe): Dieses Rezept kann auch ohne Germ gebacken werden. Dazu die Teigreihe auf 60 - 75 Minuten, die Stückgare ebenfalls auf ca. 60 Minuten erhöhen und darauf achten, dass die Teigtemperatur nach dem Mischen bei ca. 30 - 31°C liegt und der Teig in der Verarbeitung nicht auskühlt.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-30°C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 240°C / 200°C



Backdauer 60-70 min