

3. Versuch

Bauernbrot mit Sauerteig

ROGGEN-Sauerteig

- 260 g Roggenmehl 1150
- 260 g Wasser warm
- 26 g aktives Anstellgut

WEIZEN-Sauerteig

- 135 g Weizenmehl 1050
- 135 g Wasser warm
- 1,5 g Frischhefe

Prozesse

1. Sauerteig + Vorteig wurden zunächst in der Gärbox bei 24° über 16 Stunden angesetzt.
2. 17:15 h die Sauerteige / Vorteige angesetzt und zur Gärruhe gestellt
3. 9:00 h die beiden Vorteige 520 g Roggensauerteig + 270 g Weizen-Hefe-Mehl werden mit 270 g Roggenmehl 1150 und 70 g Wasser, 13 g Salz + 10 g Hefe vermischt und durchgeknetet bis der Teig schön ist.
 - 20-30 Minuten zur Teigruhe bei 28°
 - Einfach Rundwirken ohne Kneten, Schluß nach unten ins Gärkörbchen mit Cleanbake
 - 60 Min. und mehr bei 24° zur Gare. Brot muß hochgegangen sein. Die Stückgare ersichtlich an der Haut.
 - In auf 250° vorgeheizten Backofen auf heißes Blech schießen. Wenn Wunschbräune erreicht ist, dann runterregeln. Mit Schwade. ca. 15 Min.
 - 180° für weitere 40 Min. ausbacken
 - Für Glanz am Ende abstreichen