

4. 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 19 Stunden angesetzt.
2. 17:00 h die Sauerteige / Vorteige angesetzt und zur Gärruhe gestellt
3. 12:00 h die beiden Vorteige 520 g Roggensauerteig + 270 g Weizen-Hefe-Mehl werden mit 270 g Roggenmehl 1150 + 70 g Wasser + 13 g Salz + 10 g Hefe vermischt und durchgeknetet. Ca. 4 Min.
4. 40 Minuten zur Teigruhe bei 26°
5. Einfach Rundwirken ohne Kneten, Schluß nach unten ins Gärkörbchen mit Cleanbake und ordentlich rundum eingemehlt. Zunächst auf 3 1/2 Stunden Stückgare eingestellt bei 25° fallend auf 23°
6. In auf 250° vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze auf heißes Blech schießen. Mit Schwade für 15 Min. Nun runtergeregelt auf 195° Ober-/Unterhitze. Erst mal für 50min.
7. Rausnehmen und mit Wasser absprühen.

Notizen

1. Stückgare war 3 1/2 Stunden. Der Teigling ist, nachdem er aus der Box gekommen ist und etwas kühler stand wieder in sich eingesunken.
Der Ofentrieb ist noch so stark, daß die Kruste wieder „Entenfutterverdächtig“ aufgerissen ist. Ich werde beim nächsten Mal die Stückgare auf 4 1/2 Stunden machen.
2. Ebenfalls falsch ist das Wirken. Das Brot ist wieder genau da, wo die Falten waren (aus der Stückgare raus zu sehen) rustikal aufgeschnitten.
Wie war das? It's not a bug - It's a feature.