

Backfee's Holzofenbrot

Anstellgut verbacken

Anzahl Brote	1	2	4	6	8 Stück
--------------	---	---	---	---	---------

Mehlmischung

Roggenmehl 1150	150	300	600	900	1200 g
Weizenmehl 1050	450	900	1800	2700	3600 g

Sauerteig

ASG	50	100	200	300	400 g
Mehlmischung	75	150	300	450	600 g
Wasser	75	150	300	450	600 g
Hefe	1	2	4	6	8 g
	201	402	804	1206	1608

Alles gut vermischen und für 12-16 Std. bei Zimmertemperatur 21-23° reifen lassen.

Hauptteig

Sauerteig	200	400	800	1200	1600 g
Mehlmischung	525	1050	2100	3150	4200 g
Hefe (frisch)	4	8	16	24	32 g
Salz	12.5	25	50	75	100 g
Wasser	420	840	1680	2520	3360 g

Alles zusammen 30 min von Hand oder in der Küchenmaschine 15 Minuten langsam kneten.

Ca. 2,5 Std. bei Zimmertemperatur 21-23° ruhen lassen; der Teig sollte nach 1-2 Std. das 3-fache Volumen haben, durch das Abdecktuch den Teig um die Mitte rum leicht zurückdrücken;

Teigeinlage **1162 g**

Mehl	625 g
Wasser	520 g
TA	183

Backzeit: 60 - 90 min (nach Leibgröße und Temperaturabfall des Ofens)

Temperatur: 300° anheizen; 15 min bei 270°; Rest bei fallender Temperatur zu Backbeginn kräftig schwaden