

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 2	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge
1				<b>Vorteig</b>	in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2									
3	Weizenmehl 550	950 g	95%	Wasser kalt	250	Weizenmehl 550	700	Nach der <b>Stehzeit</b> in die	
4				Frischhefe	1	Roggenmehl 1150	50	Knetschüssel geben:	
5	Roggenmehl 1150	50 g	5%	Mit einem Schneebesen verrühren.		Salz	16		
6								Wasser kalt	420
7				zugeben:		mischen und bereitstellen		Frischhefe	14
8				Weizenmehl 550	250	<b>(Mehlmischung)</b>		Honig oder Zucker	10
9				Mit einem Löffel verrühren.				Mit einem Schneebesen verrühren.	
10						<b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele			
11				Abgedeckt stehen lassen:	1 h	Knetstufen und arbeitet auf den ersten		zugeben:	
12						Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils		Vorteig	
13				Anschließend in den Kühlschrank		eine höhere, aber nicht zu hohe,		Mehlmischung	
14	Frischhefe	15 g	1,5%	stellen. <b>(Stehzeit)</b>	10 h	Knetstufe.			
15	oder Trockenhefe 8 g							<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
16									
17	Honig oder Zucker	10 g	1%		Menge		Menge	Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
18					in g		in g		
19	Öl	35 g	3,5%					<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
20									
21	Salz	16 g	1,6%					zugeben:	
22								Öl	35
23	Wasser	670 g	67%					<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
24									
25								<b>Knetstufe 2</b>	3 Min.
26									
27								Teigruhe abgedeckt:	30 Min.
28									
	Teiggewicht gesamt:	1.746 g						Anschließend abgedeckt in den	
	Teigausbeute (TA) netto:	167						Kühlschrank stellen.	8 h
								Weiter auf Seite 2	



Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen. 2 h	Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Der Teig sollte Raumtemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 210 °C oder
2	Backofen vorheizen.	<b>Tipp!</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Befüllen Sie die Kastenform zur Hälfte mit Kieselsteinen, entsteht mehr Dampf.	Umluft: 190 °C  Backzeit: ca. 35 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teig einschlagen: 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die obere Teighälfte zur Mitte einschlagen, die untere Teighälfte darüber legen und etwas flach drücken.	runterschalten nach: --
5	Teigoberfläche leicht mehlen.	Weizenmehl	um: (je nach Ofen) -- °C
6	Teig abwiegen: in g 5 x 349		Dampf ablassen nach: 20 Min. (Die Ofentüre kurz öffnen.)
7	Teigform: rund	Teiglinge leicht nach unten zu einer runden Form einschlagen.	evtl. weiter runterschalten nach: 20 Min. (Je nach Gebäckfarbe)
8	Teiglinge oben mehlen.		um weitere: 10 °C
9	Teiglinge auf Bleche mit Backpapier setzen.	Oder die Teiglinge auf einen Backrost setzen. Vorteil Backrost: Bessere Hitzeverteilung, schönere Gebäckfarbe, mehr Volumen. Backpapier rundum abschneiden!	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
10	Teigschluss: unten		
11	Teigruhe: keine		Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
12	Vor dem Backen mit der Schere rundum flache Spitzen einschneiden.		<b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.