Seite 1

Wir backen: Vollkornbrote 70/30

Getreide gesamt Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de



Pos.	Zutaten:	1000	g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4		Menge
1					Sauerteig	in g	In eine Schüssel geben:	in g	Hauptteig		in g
2											
3	Roggenvollkornmehl	660	g	66%	Roggenvollkornmehl	260	Roggenvollkornmehl	400	Nach der Stehzeit in die		
4	Weizenvollkornmehl	300	g	30%	**Sauerteigstarter	40	Weizenvollkornmehl	100	Knetschüssel geben:		
5					Mit einem Löffel mischen.		Salz	18			
6	**Sauerteigstarter	40	g	4%					Wasser handwarm		260
7	z.B. v. hobbybaecker.de				zugeben:		mischen und bereitstellen		Frischhefe		14
8					Wasser handwarm	340	(Mehlmischung)		Honig oder Rübensirup		20
9					Mit einem Löffel verrühren.				Mit einem Schneebesen	verrü	hren.
10											
11					Stehzeit abgedeckt: 18-24	h			zugeben:		
12					(bei warmer Zimmertemperatur)				Vorteig		
13					Anzeichen eines guten Sauert	eiges:			Mehlmischung		
14	Frischhefe	15	g	1,5%	Deutliche Volumenzunahme,				Sauerteig		
15	oder Trockenhefe 8 g				angenehmer Geruch, kleine Blas	sen.					
16					-				Knetstufe 1	6	Min.
17	Honig	20	g	2%	Arbeitsschritt 2	Menge		Menge			
18	oder Rübensirup				Vorteig	in g		in g	Teigruhe abgedeckt:	15	Min.
19											
20	Salz	18	g	1,8%	Wasser kalt	200			Knetstufe 1	6	Min.
21					Frischhefe	1		A.			
22	Wasser	800	g	80%	Mit einem Schneebesen verrühr	en.		\$	Teigruhe abgedeckt:	15	Min.
23											
24					zugeben:				Weiter auf Seite 2		
25					Weizenvollkornmehl	200					
26					Mit einem Löffel verrühren.		TANK PARTIES	70.00			
27											
28					Abgedeckt stehen lassen. 4	h					
					Anschließend abgedeckt solang	e in den					
Teiggewicht gesamt: 1.853 g			Kühlschrank stellen, bis der Sau	erteig							
	Teigausbeute (TA) netto:	180			reif ist.						

Wir backen: Vollkornbrote 70/30

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen Sehen-verstehen-nutzen
1	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Roggenvollkornmehl	Ober/Unterhitze: 230 °C oder
2	Teig abwiegen: in g 2 x 927		Umluft: 220 °C
3	Teigform: rund	Runde Form: Auf der Arbeitsblatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben zur Mitte ziehen und oben leicht eindrücken.	Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
		Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes
4	Teigling rundum mehlen.	Roggenvollkornmehl	Wasser in die Form gießen)
5	Teigling in einen bemehlten runden Gärkorb legen.	Alternativ: Ein Geschirrtuch in eine Schüssel legen und leicht mehlen.	runterschalten nach: sofort
6	Der Teigschluss liegt oben.	Den Teigling mit Schluss nach unten auf das Tuch legen.	um: (je nach Ofen) 20 °C
7	Teigruhe abgedeckt: 70 Min.	Die Teiglinge sollten auf der Oberfläche risse zeigen. (volle Gare)	Dampf ablassen nach: 15 Min. (Die Ofentüre kurz öffnen.)
8	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Tipp! Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)	evtl. weiter runterschalten nach: 35 Min.
9	Teiglinge auf ein Blech stürzen.	Befüllen Sie die Kastebnform zur Hälfte mit Kieselsteinen, entsteht mehr Dampf.	(Je nach Gebäckfarbe) um weitere: 10°C
			Ofenspalt öffnen nach: Min. wie lange: Min.
			Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.