Wir backen: Rustikale Landbrote
Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000	g	
1				
2				
3	Weizenmehl 812	600	g	60%
4	Roggenmehl 1150	200	g	20%
5	Weizenmehl 1050	150	g	15%
6	Weizenvollkornmehl	50	g	5%
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14	Rübensirup oder Honig	10	g	1%
15				
16	Öl (Sonnenblumenöl)	25	g	2,5%
17				
18	Salz	18	g	1,8%
19				
20	Frischhefe	12	g	1,2%
21	oder Trockenhefe 7 g			
22				
23	Naturjoghurt Fett 3,5%	150	g	15%
24				
25	Wasser	550	g	55%
26				
27				
28				

Teiggewicht gesamt: 1.765 g
Teigausbeute (TA) netto: 175

Menge in g

Menge in g

Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele Knetstufen und arbeitet auf den ersten Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils eine höhere, aber nicht zu hohe, Knetstufe.

Arbeitsschritt 1

In eine Schüssel geben:	Menge in g
Weizenmehl 812	600
Roggenmehl 1150	200
Weizenmehl 1050	150
Weizenvollkornmehl	50
Salz	18

mischen und bereitstellen
(Mehlmischung)

Menge in g

Arbeitsschritt 2

Hauptteig

In die Knetschüssel geben:

	Menge in g
Wasser kalt	550
Frischhefe	12
Rübensirup oder Honig	10

Mit einem Schneebesen verrühren.

zugeben:
Mehlmischung
Joghurt 150

Knetstufe 1 5 Min.

Teigruhe abgedeckt: 10 Min.

Knetstufe 1 2 Min.

zugeben:
Öl 25

Knetstufe 1 4 Min.

Knetstufe 2 2 Min.

Teigruhe abgedeckt: 15 Min.

Anschließend abgedeckt in den Kühlschrank stellen. 10 h

Weiter auf Seite 2

Wir backen: Rustikale Landbrote

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Step	kurz und bündig	Anmerkung	Backen
1	Den Teig bei Raumtemperatur aklimatisieren lassen. h 2	Aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt stehen lassen.	Ober/Unterhitze: 230 °C oder Umluft: 210 °C
2	Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl	Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig einschlagen (falten): 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben.	
4	Teig abwiegen: in g 2 x 883	Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte einschlagen und die untere Teighälfte darüber legen.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
5	Teigform: rund	**Rund:** Ein Stück Teig von unten 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. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	runterschalten nach: sofort um: 20 °C
6	Teiglinge rundum in Mehl wälzen.	Weizenmehl 812	Dampf ablassen nach: 35 Min. (Ofentüre kurz öffnen.)
7	Teiglinge in gut bemehlte Gärkörbe legen.	Weizenmehl 812 oder Reismehl.	evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 35 Min. um: 10 °C
	Teigschluss: unten		
8	Teigruhe abgedeckt: ca. 60 Min.	Das Teigvolumen wölbt sich leicht über die Form, die Oberfläche hat Risse.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
9	Backofen vorheizen.	**Tipp!** Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
10	Gärkörbe auf Bleche stürzen.	**Tipp!** Gärkorb auf ein Blech stellen, zwei Backpapiere auf den Gärkorb legen, Backrost oder Blech darauf setzen und stürzen. **Bei Backrost:** Überschüssiges Papier abschneiden (bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen).	**Tipp:** Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krossser.