Wir backen: Helles Ringbrot
(ohne Knetmaschine und ohne anstrengende Handarbeit)
Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		
1				
2				
3	Weizenmehl 550	600	g	60%
4	Hartweizenmehl	200	g	20%
5	Gelbweizen 550	200	g	20%
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14	Frischhefe	20	g	2%
15	oder Trockenhefe 11 g			
16				
17	Honig	20	g	2%
18	oder Zucker			
19				
20	Salz	18	g	1,8%
21				
22	Öl	30	g	3%
23				
24	Wasser	700	g	70%
25				
26				
27				
28				

Teiggewicht gesamt: 1.788 g
Teigausbeute (TA) netto: 170

Menge in g	Arbeitsschritt 1	Menge in g	Arbeitsschritt 2	Menge in g
	In einen Schüssel geben:		**Hauptteig**	
			In eine große Schüssel geben:	
	Weizenmehl 550	200		
	Hartweizenmehl	200	Wasser kalt	700
	Gelbweizen 550	200	Frischhefe	20
	Salz	18	Honig oder Zucker	20
			Mit einem Schneebesen verrühren..	
	mischen und bereitstellen			
Tipp!	**(Mehlmischung)**		zugeben:	
Aus dem Teig lassen sich auch			Mehlmischung	
Brötchen, Baguette, Kastenweiß-			Mit einem Löffel glatt arbeiten.	
brote oder Pizzen backen.				
			Teigruhe abgedeckt: 30 Min.	
Oder auf Vorrat backen und einfrieren.				
			zugeben:	
			Weizenmehl 550	400
Menge in g	Menge in g		Mit dem Löffel glatt arbeiten.	
			Teigruhe abgedeckt: 15 Min.	
			zugeben:	
			50% vom Öl	15
			Mit dem Löffel wieder glatt arbeiten.	
			Den Rest Öl in einen Schüssel geben und den unteren Bereich auspinseln.	
			Teig in die Schüssel legen. (nicht mehr kneten!)	
			Teigruhe abgedeckt: 15 Min.	
			Weiter auf Seite 2	

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Step	kurz und bündig	Anmerkung	Backen
1	Teig in der Schüssel von unten nach oben ziehen und leicht eindrücken.	Ein Stück Teig vom Schüsselboden mit der Teigkarte nach oben zur Mitte hin ziehen und leicht eindrücken. Dabei die Schüssel leicht drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben ziehen und leicht eindrücken.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder Umluft: 200 °C
2	Teigruhe abgedeckt: 15 Min.	Mit jedem Arbeitsgang klebt der Teig weniger und wird immer plastischer. (Glutenbildung- u. Vernetzung). Der Teig bekommt mehr Stand (Stabilität).	Backzeit: ca. 50 Min. (je nach Ofen!)
3	Step 1 u. 2 wiederholen: 4 x	In der Schüssel wiederholen. So kommt kein zusätzliches Mehl in den Teig.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
4	Teigruhe abgedeckt: 1 h	Bei Raumtemperatur.	
5	Teig auf die bemehlte Arbeitsflächen geben.	Weizenmehl	runterschalten nach: sofort
6	Teig abwiegen: in g 2 x 894		um: 10 °C
7	Teigform: Kreis	Den Teigling leicht nach links und rechts auseinander ziehen. Die linke Seite zur Mitte einschlagen und leicht andrücken. Die rechte Seite darüber legen und ebenfalls leicht andrücken. Den Teigling daumendick flach drücken. Die obere Seite zur Mitte einschlagen und von links nach rechts leicht andrücken. Die Unterseite ebenfalls zur zur Mitte einschlagen und leicht andrücken. Den Teig kurz entspannen lassen. Nun den Teig von oben nach unten aufrollen und ca. 40 cm langrollen.	Dampf ablassen nach: 25 Min. (Ofentüre kurz öffnen.) evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 25 Min. um: 10 °C
8	Teiglinge in Hartweizenmehl wälzen.		Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
9	Teiglinge auf zwei Bleche setzen. Teigschluss: oben	Oder auf den Ofenrost (Backpapier) setzen. Überschüssiges Papier abschneiden. Vorteile: Bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
10	Teigruhe abgedeckt: 30 Min.	Das Volumen sollte sich knapp verdoppeln.	**Tipp:** Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krossser.
11	Backofen rechtzeitig 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.	
12	Nicht einschneiden.	Wild reißen lassen.	