Wir backen: Helle Bauernbrote
Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Pos.	Wir brauchen:	Getreide gesamt 1000	g	
1				
2				
3	Weizenmehl 812	600	g	60%
4	Weizenmehl 1050	350	g	35%
5	Roggenmehl 1150	50	g	5%
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14	Frischhefe	12	g	1,2%
15	oder Trockenhefe 7 g			
16				
17	Honig	10	g	1%
18				
19	Schweineschmalz	30	g	3%
20	oder Butter			
21				
22	Salz	18	g	1,8%
23				
24	Wasser	700	g	70%
25				
26				
27				
28				

Teiggewicht gesamt: 1.770 g
Teigausbeute (TA) netto: 170

Menge in g	**Arbeitsschritt 1**	Menge in g	**Arbeitsschritt 2**		Menge in g
	In eine Schüssel geben:		**Hauptteig**		
	Weizenmehl 812	600	In die Knetschüssel geben:		
	Weizenmehl 1050	350			
	Roggenmehl 1150	50	Wasser kalt		700
	Salz	18	Honig		10
			Frischhefe		12
	mischen und bereitstellen		Mit einem Schneebesen verrühren.		
	(Mehlmischung)				
			zugeben:		
	Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele		Mehlmischung		
	Knetstufen und arbeitet auf den ersten				
	Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils		**Knetstufe 1**	5	Min.
	eine höhere, aber nicht zu hohe,				
	Knetstufe.		Teigruhe abgedeckt:	10	Min.
Menge in g	Menge in g		**Knetstufe 1**	3	Min.
			zugeben:		
			Schweineschmalz		30
			Knetstufe 1	3	Min.
			Knetstufe 2	3	Min.
			Teigruhe abgedeckt:	30	Min.
			Anschließend in den Kühlschrank stellen.	10	h

Weiter auf Seite 2

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen. h 2	Aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, bis der Teig Raumtemperatur hat.	Ober/Unterhitze: 230 °C oder Umluft: 210 °C
2	Teig auf eine bemehlte Arbeits-fläche geben.	Weizenmehl	Backzeit: ca. 50 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig einschlagen: 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte einschlagen, die untere Teighälfte darüber legen u. den Teig etwas flach drücken.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
4	Teig abwiegen: in g 2 x 885	Mehl von der Oberfläche abpinseln.	runterschalten nach: sofort um: 20 °C
5	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. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	Dampf ablassen nach: 30 Min.
6	Teiglinge rundum mehlen.		evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 30 Min. um: 10 °C
7	Jeweils ein Teigling auf ein bemehltes Geschirrtuch setzen. Schluss nach: unten	Weizenmehl	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
8	Teigruhe abgedeckt: ca. 60 Min.	Teiglinge sollte die doppelte Größe haben.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9	Backofen rechtzeitig vorheizen.	**Tipp!** Eine flache Backform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Dient zur Dampferzeugung)	**Tipp:** Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krossser.
10	Teiglinge auf ein Bleche setzen. Teigschluss: oben	Oder auf den Ofenrost mit Backpapier setzen. Vorteil: Bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen. (Überschüssiges Papier abschneiden.)	