

Art des Brotes:	Kasten-Mischbrot Roggen und Weizen mit Roggensauerteig und Hefe-Vorteig
-----------------	--

Mengenfaktor				1,5
Zutaten Getreidepart		Muster	rel. Anteil	meine Mengen
<i>Getreide gesamt</i>		1000 g	100%	1500 g
Roggenvollkornmehl		200 g	20%	300 g
Weizenvollkornmehl		200 g	20%	300 g
Roggenmehl 1150		290 g	29%	435 g
Weizenmehl 1050		290 g	29%	435 g
Sauerteigstarter		20 g	2%	30 g
Weitere Zutaten				
Frischhefe		15 g	1,5%	23 g
Honig		20 g	2%	30 g
Naturjoghurt 3,5% Fett		150 g	15%	225 g
Salz		20 g	2,0%	30 g
Öl		20 g	2,0%	30 g
Wasser		600 g	60%	900 g
TEIGE				
1. Roggensauerteig (Vortag)				
Roggenvollkornmehl		200 g	20%	300 g
Sauerteigstarter		20 g	2%	30 g
Wasser, handwarm		220 g	22%	330 g
mt. Löffel verrühren, Stehzeit	24 h			
2. Vorteig (Vortag)				
Wasser, kalt		200 g	20%	300 g
Frischhefe		1 g	0%	2 g
Weizenvollkornmehl		200 g	20%	300 g
m. Schneebesen verrühren, Stehzeit gekühlt	24 h			
3. Mehlmischung (Backtag)				
Roggenmehl 1150		290 g	29%	435 g
Weizenmehl 1050		290 g	29%	435 g
Salz		20 g	2,0%	30 g
4. Hefewasser				
Wasser, kalt		180 g	18,0%	270 g
Frischhefe		14 g	1,4%	21 g
Honig		20 g	2%	30 g
5. Hauptteig				
= 4. Hefewasser				
+ 2. Vorteig				
+ 1. Roggensauerteig				
Naturjoghurt		150 g	15%	225 g
+ 3. Mehlmischung				

ARBEITSSCHRITTE am Backtag				
Knetstufe 1	5 Minuten			
Teigruhe abgedeckt	10 Minuten			
Knetstufe 1	3 Minuten			
Öl zugeben		20 g	2,0%	30 g
Knetstufe 1	3 Minuten			
Knetstufe 2	2 Minuten			
Teigruhe	10 Minuten			
Teig in gefettete Formen füllen				
Teigoberfläche glatt streichen				
Teigruhe abgedeckt	60 Minuten			
Ober/Unterhitze	230° C			
Backzeit	55 Minuten			
um 20° C herunterschalten	sofort			
Dampf ablassen nach	25 Minuten			
um 10° herunterschalten nach	25 Minuten			
nach dem Backen mit Wasser besprühen				
auf Gitter abkühlen lassen				