

Art des Brotes:	Vollkorn-Mehrkorn Kastenbrot mit Roggensauer und Hefe sowie Brühstück aus Schrot
-----------------	---

Mengenfaktor				1,5
Zutaten Getreidepart		Muster	rel. Anteil	meine Mengen
<i>Getreide gesamt</i>		1000 g	100%	1500 g
Roggenvollkornmehl		340 g	34%	510 g
Weizenvollkornmehl		340 g	34%	510 g
Roggenschrot (mittel)		150 g	15%	225 g
Weizenschrot (mittel)		150 g	15%	225 g
Sauerteigstarter		20 g	2%	30 g
Weitere Zutaten				
Frischhefe		15 g	1,5%	23 g
Honig		20 g	2%	30 g
Salz		18 g	1,8%	27 g
Wasser		800 g	80%	1200 g
TEIGE				
1. Roggensauerteig (Vortag)				
Roggenvollkornmehl		230 g	23%	345 g
Sauerteigstarter		20 g	2%	30 g
Wasser handwarm		250 g	25%	375 g
mt. Löffel verrühren, Stehzeit	24 h			
2. Brühstück (Vortag)				
Roggenschrot		150 g	15%	225 g
Weizenschrot		150 g	15%	225 g
Salz		8 g	0,8%	12 g
Wasser kochend		400 g	40,0%	600 g
3. Mehlmischung (Backtag)				
Roggenvollkornmehl		110 g	11%	165 g
Weizenvollkornmehl		340 g	34%	510 g
Salz		10 g	1,0%	15 g
4. Hefewasser				
Wasser		150 g	15,0%	225 g
Frischhefe		15 g	1,5%	23 g
Honig		20 g	2%	30 g
5. Hauptteig				
= 4. Hefewasser				
+ 2. Brühstück				
+ 3. Mehlmischung				
+ 1. Sauerteig				

ARBEITSSCHRITTE am Backtag	
Knetstufe 1	6 Minuten
Teigruhe abgedeckt	15 Minuten
Knetstufe 1	6 Minuten
Teigruhe abgedeckt	10 Minuten
Teig in gefettete Formen füllen	
Teigoberfläche glatt streichen	
Teigruhe abgedeckt	80 Minuten
Ober/Unterhitze	230° C
Backzeit	55 Minuten
um 20° C herunterschalten	sofort
Dampf ablassen nach	35 Minuten
um 10° herunterschalten nach	35 Minuten
nach dem Backen mit Wasser besprühen	
auf Gitter abkühlen lassen	