

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Roggenmischbrot mit Urgetreide

Ein saftiges Roggenmischbrot bekommt man auch ohne Weizenmehl hin. Im Austausch haben wir Einkorn und Emmer, beides in Form eines Schrotetes, sowie ein ausgemahlenes Dinkelmehl (Type 1050) verwendet. Für die Frischhaltung und dass der Teig sich doch gut aufarbeiten lässt, wird ein Extrudat aus Dinkel eingesetzt.

Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch diese jedoch in Form der beiliegenden Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt.

Zutat	Menge	ME
Sauerteig TA200	546 g	
Roggenmehl Type 997 oder 1150	260 g	
Wasser	260 g	
ASG Roggen (10%)	26 g	
Quellstück	565 g	
Einkorn-Schrot mittel	150 g	
Emmer-Schrot mittel	150 g	
Pfannensalz	22 g	
Wasser	250 g	
Dinkelmehl Type 1050	80 g	
Roggenmehl Type 997 oder 1150	310 g	
Dinkelvollkornextrudat	50 g	
Hefe	9 g	
Wasser lauwarm	290 g	



Sauerteig:

Reifezeit ca. 18-24 Stunden 33°C fallend auf ca. 23°C oder konstant bei ca. 26°C.

Quellstück:

ca. 3-5 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) oder 15-24 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Man kann auch 200 g Dinkelschrot mittel nehmen, der Geschmack ist dann allerdings etwas anders, da die "Urgetreide" dem Brote einen etwas anderes Aroma geben.

Teigherstellung: Alle Zutaten vermischen und verkneten.

Knetzeit: ca. 6 Min. langsam verkneten

Teigtemperatur: 27°C wären optimal

Teigruhe: ca. 20 - 30 Minuten

Aufarbeitung:

Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben, in 2 gleich schwere Stück teilen rund- und langwirken, in Schrot wälzen und mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Backform (gut 1/2 voll) legen.

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Stückgare:

Ca. 50-60 Minuten - optimal wären ca. 30-35° - bis zur knapp vollen Gare.

Der Teig sollte gut aufgefangen sein, aber noch leichte Untergare haben, damit er noch einen guten Ofentrieb hat. Damit das Brot nicht unkontrolliert reißt, unmittelbar vor dem Backen die Teigoberfläche befeuchten und stippen (mit Stipprolle oder feuchtem Holzstäbchen).

Backen:

Backofen mit Backblech od. Backstein vorheizen auf ca. 250°C. Anbacken bei 250°C ca. 15 Min. und mit fallender Temperatur auf ca. 190-200°C ausbacken (z. B. 15 Min. 250°C - 10 Min. 200°C - 25-30 Min. 190-200° C).



Backzeit gesamt: ca. 45-50 Min.

(Für eine bessere Krustenbildung das Brot evtl. kurz vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen, mit Wasser abstreichen und ohne Form zu Ende backen.)

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Den Roggensauerteig kann man auch gegen den austauschen, den man im Haus hat. Wichtig ist, dass dieser schön ausgereift ist. So kann man auch mit Vollkornmehl versäuern oder eine andere Teigausbeute haben. Angepasst wird zum Schluss mit der Schüttwassermenge. Selbstverständlich kann man auch mit der Zugabemenge flexibel agieren. Möchte man das Brot kräftiger in der Säure erhöht man die Zugabemenge, soll es milder sein versäuert man nicht so viel vom Roggenmehl. Wichtig ist, die veränderte Roggensauerteigmenge im Mehl des Hauptteigs und in der Schüttflüssigkeit zu berücksichtigen.
- Der Schrot aus Urgetreide, der über das Quellstück eingeweicht wird, kann auch gegen Flocken ausgetauscht werden. Selbstverständlich kann man auch Dinkel oder Hafer nehmen.
- Anstatt des 1050er Dinkelmehl im Hauptteig kann auch ein 630er eingesetzt werden, auch wenn das nicht das typische Brotmehl ist.
- Wer möchte kann auch ein Roggenvollkornmehl im Hauptteig einsetzen, im Austausch gegen das Typenmehl. Dadurch erhöht sich die Menge der Schüttflüssigkeit.
- Das Dinkelvollkornextrudat sorgt für die benötigte Teigstabilität, also dass dieser sich gut aufarbeiten lässt. Ferner optimiert sich die Frischhaltung.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

Schlusswort

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team