

## Saatenbrot mit Gerste

Grundrezeptur ergibt 3 Brote zu 750g

Sauerteig TA200	kg	0,440
Roggenvollkornmehl oder -schrot	kg	0,200
Wasser (TA 200)	kg	0,200
Anstellgut	kg	0,020
Vorteig TA180	kg	0,362
Weizenmehl Type 812 oder 550	kg	0,200
Wasser	kg	0,160
Hefe	kg	0,002
Brühstück	kg	1,044
Beta-Gerstenflocken	kg	0,220
Sonnenblumenkerne leicht geröstet	kg	0,100
Leinsamen	kg	0,080
Sesam leicht geröstet	kg	0,020
Salz	kg	0,024
Wasser kochend (ca. 95°C)	kg	0,600
Weizenmehl Type 812 oder 1050	kg	0,280
Roggenmehl Type 1150	kg	0,100
Rapsöl	kg	0,020
Apfel gerieben/geraspelt	kg	0,100
Hefe	kg	0,012
Wasser ca.	kg	0,060

**Sauerteig:** Reifezeit ca. 16-18 Std. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C

**Vorteig:** Zutaten ca. 3 Min. verkneten, ca. 12 Std.reifen lassen bei ca. 18-20°C

**Brühstück:** Quellzeit mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank

**Teigherstellung:** Alle Zutaten vermischen und kneten.

**Knetzeit:** ca. 8-10 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C wären optimal

**Teigruhe:** ca. 30 Min

**Aufarbeitung:** Teig nochmals kurz kneten, in 2-3 gleich schwere Stücke teilen rund- und langwirken, evtl. in Flocken-Saaten-Mischung rollen und mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Backform legen (gut 1/2 voll).

Teigoberfläche mit Wasser abstreichen od. einsprühen.

**Stückgare:** 50-60 Min. bis zur fast vollen Gare - bei etwa halber Gare Teig längs einschneiden.

**Backen:** Backofen mit Backblech od. Backstein vorheizen auf 250°C. Teigoberfläche vor dem Backen mit Wasser besprühe od. einstreichen, mit Schwaden anbacken bei 250°C - fallend auf ca. 210°C ausbacken. Nach ca. 2 Min. Ofentüre kurz öffnen und Schwaden ablassen.

**Backzeit gesamt:** ca. 50-65 Min. je nach Größe

*Für eine bessere Krustenbildung das Brot kurz vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen, mit Wasser abstreichen od. einsprühen und ohne Form zu Ende backen, evtl auf Umluft umschalten.*