

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.