

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Saatenbrot mit Gerste

Ein schmackhaftes Mischbrot, welches durch einen relativ hohen Anteil von Saaten und Flocken den besonderen Biss bekommt.

Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch die 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 TA 200	420 g	
Roggenvollkornmehl	200 g	
Wasser lauwarm	200 g	
Anstellgut Roggen (10%)	20 g	
Vorteig TA 180	362 g	
Weizenmehl Type 812	200 g	
Wasser	160 g	
Hefe	2 g	
Brühstück	1044 g	
Betagerstenflocken	220 g	
Sonnenblumenkerne leicht geröstet	100 g	
Leinsamen	80 g	
Sesam leicht geröstet	20 g	
Pfannensalz	24 g	
Wasser kochend (ca. 95°C)	100 g	
Roggenvollkornmehl Type 1150	100 g	
Weizenmehle Type 812	280 g	
Rapsöl	20 g	
Apfel gerieben/geraspelt	100 g	
Hefe	12 g	
Wasser ca.	60 g	



Sauerteig:

Reifezeit ca. 16-18 St. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C.

Vorteig: Zutaten ca. 3 Minuten verkneten, ca. 12 Stunden reifen lassen bei ca. 18-20°C

Brühstück: Quellzeit mindestens 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank

Teigzubereitung: Alle Zutaten vermischen und verkneten

Knetzeit: 8 - 10 Minuten

Teigtemperatur: 26- 27°C wären optimal

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Aufarbeiten: Teig nochmals kurz durchkneten, in 2- 3 gleich schwere Teigstücke teilen, rund- und langwirken, evt. in Flocken-Saatenmischung rollen und mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Backform legen (gut 1/2 voll). Teigoberfläche mit Wasser abstreichen oder einsprühen.

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

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Backen: Backofen mit Backblech oder Backstein vorheizen auf ca. ca. 250°C. Teigoberfläche vor dem Backen mit Wasser besprühen oder abstreichen, mit Schwaden anbacken bei 250°C- fallend auf 210°C ausbacken. Nach ca. 2 Minuten Ofentüre kurz öffnen um den Schwaden abzulassen. Für eine bessere Krustenbildung das Brot kurz vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen, mit Wasser abstreichen oder einsprühen und ohne Form zu Ende backen, evtl. auf Umluft umschalten.

Backzeit gesamt: ca. 50 - 65 Minuten – das Brot sollte gut ausgebacken werden, aber nicht zu dunkel ausbacken.

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.
- Das Roggenvollkornmehl im Sauerteig kann durch Roggenschrot ersetzt werden.
- Anstatt des 812er Weizenmehls im Vorteig kann auch ein 550er eingesetzt werden..
- 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

