

Vollkornbrot mit Emmer und Weizen

2 Brote á ca. 950 g

Sauerteig TA200	kg	0,546
Roggenvollkornmehl	kg	0,260
Wasser	kg	0,260
ASG Roggen	kg	0,026
Brühstück TA300	kg	0,300
Dinkelflocken oder Beta-Gerstenflocken	kg	0,100
Wasser kochend	kg	0,200
Quellstück	kg	0,344
Leinsamen	kg	0,060
Sesam geröstet	kg	0,060
Salz	kg	0,024
Buttermilch	kg	0,200
Weizen-Vollkornmehl	kg	0,490
Emmer-Vollkornmehl	kg	0,150
Vollrohrzucker	kg	0,020
Hefe	kg	0,015
Wasser ca.	kg	0,225

Sauerteig: Reifezeit ca. 18- 24 Std. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C.

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

Quellstück: Zutaten mit kalter Buttermilch übergießen, mind. 3 Std. quellen lassen, oder über Nacht im Kühlschrank.

Teigzubereitung: Alle Zutaten vermischen und verkneten.

Knetzeit: ca. 6 Min.

Teigruhe: ca. 30 Min. ruhen lassen - nochmals ca. 3 Min. kneten - 10 Min. ruhen lassen.

Aufarbeitung: Teig in 2 gleich schwere Stück teilen rundwirken und langrollen, evtl. in Saatenmischung wälzen, mit dem Schluß nach unten in eine gefettete Kastenform (ca. 2/3 voll) legen, Oberfläche mit Wasser befeuchten, abdecken und gehen lassen.

Stückgare: ca. 60 Min. - darauf sollte dann auch die Hefemenge eingestellt werden. Vor dem Backen Oberfläche nochmals befeuchten.

Backen: Backofen mit Backblech od. Backstein vorheizen auf 240-250°C. Backform auf heißes Backblech/Backstein legen, 3-4x kräftig Wasser in den Ofen/Ofenwände sprühen (Schwaden). Etwa 15 Min. bei 240-250°C anbacken, fallend auf 190-200°C ausbacken. Nach 20 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).

Backzeit gesamt: ca. 60 Min.