

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Weizenmischbrot mit Vor- und Sauerteig

Brot wie vom Profi ist keine Hexerei. Die richtigen Zutaten, ein wenig Zeit und gute Bedingungen, die jeder Zuhause hat, machen aus einem einfachen Brot eine wohlschmeckende Brotzeit. Unser Weizenmischbrot 80/20 braucht ein wenig Vorbereitung - und Zeit. Aber es lohnt sich.

Zutat	Menge	ME
Sauerteig TA 200	420 g	
Roggenmehl Type 1150	200 g	
Wasser 30°C	200 g	
Anstellgut Roggen (10%)	20 g	
Vorteig TA 200	301 g	
Weizenmehl Type 550	150 g	
Wasser lauwarm	150 g	
Hefe frisch	1 g	
Weizenmehl Type 812	580 g	
Malzextraktmehl	20 g	
Pfannensalz	22 g	
Hefe	10 g	
Wasser	330 g	
Dinkelvollkornextrudat	50 g	
Pflanzenöl	15 g	



Sauerteig:

Reifezeit ca. 16- 24

Std. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C.

Vorteig:

Zutaten 3 Minuten verkneten, ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) anspringen lassen, dann 8-46 Std. kühl stellen (ca. 7°C).

Teigherstellung: Alle Zutaten vermischen und verkneten.

Knetzeit: ca. 10 Minuten, der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigtemperatur: 24-max.26°C wären optimal

Teigruhe: ca. 30 Min, nach 15 Minuten 1 mal aufziehen/falten.

Aufarbeitung: Teig nach der Teigruhe auf eine bemehlte Unterlage geben, 1-2mal aufziehen/falten, 5 Minuten entspannen lassen, dann Teig teilen, leicht mit Mehl bestäuben und rundwirken. In den Teigschluss etwas Mehl einarbeiten. Teig mit dem Teigschluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen, der Schluss ist im Ofen oben und reißt rustikal auf.

Oder langwirken und in eine gefettete Backform legen (max. 1/2 voll). Oberfläche leicht befeuchten. Vor dem Backen stippen oder einschneiden. Form abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Stückgare: ca. 50-60 Min. - bei optimal 30°C - bis zur knapp vollen Gare. Der Teig sollte gut sichtbar aufgegangen sein, sich etwa verdoppelt haben, bevor er im vorgeheizten Ofen gebacken wird.

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

Backzeit gesamt: ca. 50 Min.

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.
- Statt des 550er Weizenmehls im Vorteig kann 812er oder 1050er Weizenmehl verwendet werden.
- Statt des 812er Weizenmehls im Hauptteig kann 1050er Weizenmehl verwendet werden. Das Brot bekommt dadurch einen kräftigeren Geschmack.
- 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.
- Statt des Pflanzenöls kann weiche Butter verwendet werden.
- 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

