Brotkrümel
der Online-Shop für Hobbybäcker

Mischbrot mit Walnüssen

Grundrezeptur ergibt 3 Brote mit ca. 600 g

Sauerteig TA180	kg	0,570
Roggenmehl Type 1150	kg	0,300
Wasser lauwarm	kg	0,240
ASG Roggen	kg	0,030
Weizenmehl Type 550	kg	0,500
Roggenmehl Type 1150	kg	0,200
Malzexktraktmehl	kg	0,020
Salz	kg	0,024
Hefe	kg	0,020
Wasser	kg	0,430
Walnusskerne grob zerkleinert	kg	0,200
29.10.2016 15:31		1,964

Sauerteig: Reifezeit ca. 18- 24 St. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C.
Teigherstellung:
Alle Zutaten (außer den Nüssen) ca. 3 Min. langsam und ca. 3 Min. etwas schneller verkneten, bis ein spürbares Glutengerüst aufgebaut ist, dann die Walnüsse gleichmäßig einarbeiten/unterkneten.
Teigtemperatur: 27- 28°C wären optimal
Teigruhe: ca. 30 Min.
Aufarbeitung: Teig in 3 gleich schwere Teigstücke teilen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkörbchen legen.
Stückgare: 60-80 Min. - bis zur knapp vollen Gare.

Backen: Backofen mit Backblech od. Backstein vorheizen auf ca. ca. 240-250°C. Den Teig vorsichtig auf Backpapier od. Backschießer kippen, auf heißes Backblech/Backstein legen, mit Wasser besprühen und mit Schwaden anbacken. Etwa 20 Min. bei 240-250°C, dann Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen), Temperatur reduzieren auf ca. 190-200°C und weitere 25-30 Min. backen.
Für eine bessere Krustenbildung evtl. die letzten 5 Min. die Temperatur nochmals auf 240° erhöhen, mit Umluft und leicht geöffneter Ofentür zu Ende backen.
Backzeit gesamt: ca. 45-50 Min. – Brot sollte gut ausgebacken werden, aber nicht zu dunkel ausbacken.