

Dinkel-Roggen-Malzbrot

Grundrezeptur ergibt 3 Brote á ca. 650g

Sauerteig TA180	kg	0,360
Roggenmehl Type 1150	kg	0,200
Wasser	kg	0,160
Brühstück Dinkelflocken	kg	0,558
Dinkelflocken	kg	0,180
Salz	kg	0,018
Wasser kochend	kg	0,360
Roggenmehl Type 1150	kg	0,150
Dinkelmehl Type 1050	kg	0,470
Universalback oder Dinkelkraft	kg	0,015
FS-Fasern	kg	0,040
Salz	kg	0,007
Malzextraktmehl	kg	0,040
Zuckerrübensirup	kg	0,040
Hefe	kg	0,025
Pflanzenöl	kg	0,020
Wasser ca.	kg	0,340

Sauerteig: Reifezeit ca. 16 - 24 Stunden bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C

Brühstück: Dinkelflocken mit heißem Wasser überbrühen, min 4 Stunden quellen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank)

Teigherstellung: Alle Zutaten miteinander verkneten. Knetzeit: ca.8 Minuten.

Teigtemperatur: 24 bis max. 26°C wären optimal
Teigruhe: ca. 30 Min. - nach 15 Min. 1x aufzeihen/falten.

Aufarbeitung: Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, teilen, leicht mit Mehl bestäuben und rundwirken. In den Teigschluss etwas Roggenmehl einarbeiten. Teig mit dem Teigschluß nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen, der Schluß ist im Ofen oben und reißt rustikal auf.
Teig abdecken damit er nicht austrocknet.

Stückgare: ca. 50-60 Min. - bei optimalerweise 30°C - bis zur knapp vollen Gare.

Der Teig sollte gutschichtbar aufgefangen sein, sich etwa verdoppelt haben, bevor er im vorgeheizten Ofen gebacken wird.

Backen: Backofen mit Backblech oder Backstein vorheizen auf 240-250°C. Brote auf heißes Backblech/Backstein legen mit Schwaden anbacken (3-4x kräftig Wasser in den Ofen/Ofenwände sprühen). Brot ca. 15 Min. bei 240-250°C anbacken, fallend auf 190-200°C ausbacken,
Backzeit gesamt: ca. 50 - 60 Minuten, die Kruste sollte sehr kräftig sein.