

Weizenmischbrot 80/20 mit Vor- u. Sauerteig

Grundrezeptur ergibt zwei Brote zu ca. 800 g

Sauerteig TA200	kg	0,420
Roggenmehl Type 1150	kg	0,200
Wasser 30°C	kg	0,200
Anstellgut Weizen od. Roggen	kg	0,020
Vorteig TA200	kg	0,301
Weizenmehl Type 550, 812 oder 1050	kg	0,150
Wasser lauwarm	kg	0,150
Hefe frisch	kg	0,001
Weizenmehl Type 812 oder 1050	kg	0,580
Dinkelvollkornextrudat	kg	0,050
Hefe frisch	kg	0,010
Salz	kg	0,022
Pflanzenöl od. weiche Butter	kg	0,015
Malzextraktmehl	kg	0,020
Wasser	kg	0,330

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

Vorteig: Zutaten ca. 3 Min. verkneten, ca. 2 Std. 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 Min., der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigtemperatur: 24 bis max. 26°C wären optimal

Teigruhe: ca. 30 Min. - nach 15 Min. 1x aufzeihen/falten.

Aufarbeitung: Teig nach der Teigruhe auf eine bemehlte Unterlage geben, 1-2x aufziehen/falten, 5 Min. 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. ½ voll). Oberfläche leicht befeuchten. Vor dem Backen stippen od. einschneiden. Teig abdecken damit der Teig nicht austrocknet.

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

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

Backen: Backofen mit Backblech od. 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, nach ca. 20 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).

Backzeit gesamt: ca. 50 Min.