

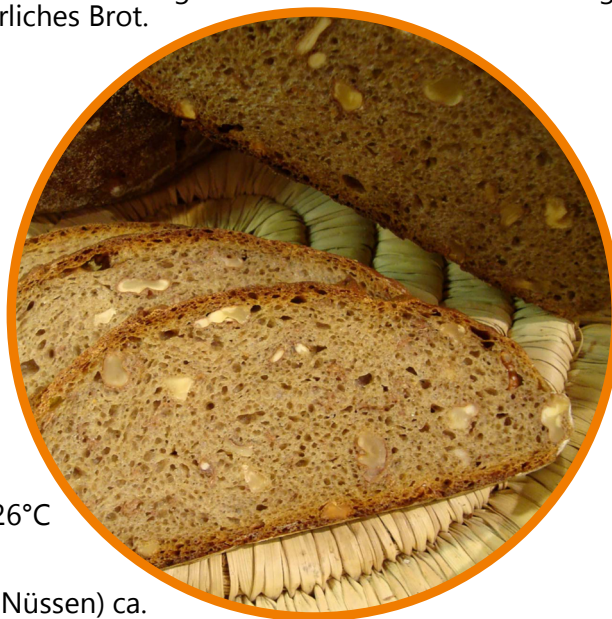
# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## Mischbrot mit Walnüssen

Grundidee dieses Brotes war ein ganz einfacher Teig, der mit Walnüssen das "besondere Etwas" erhält. Die kräftige Säure unterstützt den Geschmack der Nüsse in harmonischer Art, ein Malzextrakt sorgt für eine süße Abrundung der Krume. Durch die kräftig ausgeprägte Kruste vollendet sich ein herrliches Brot.

Zutat	Menge	ME
Sauerteig TA 180	570 g	
Roggenmehl Type 997 oder 1150	300 g	
Wasser lauwarm	240 g	
Anstellgut Roggen (10%)	30 g	
Weizenmehl Type 550	500 g	
Roggenmehl Type 1150	200 g	
Malzextraktmehl	20 g	
Pfannensalz	24 g	
Hefe	20 g	
Wasser	430 g	
Walnüsse grob zerkleinert	200 g	



**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 Minuten

**Aufarbeitung:** Teig in 3 gleich schwere Teigstücke teilen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkorbchen 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.

# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## 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.
- Der Schrot aus Urgetreide, der über das Quellstück eingeweicht wird, kann auch gegen Flocken ausgetauscht werden. Selbstverständlich kann man auch Dinkel oder Hafer nehmen.
- Anstatt des 1050er Dinkelmehl im Hauptteig kann auch ein 630er eingesetzt werden, auch wenn das nicht das typische Brotmehl ist.
- Wer möchte kann auch ein Roggenvollkornmehl im Hauptteig einsetzen, im Austausch gegen das Typenmehl. Dadurch erhöht sich die Menge der Schüttflüssigkeit.
- 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.
- 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