

Rezeptname: 812 Mischbrot 70/30 mit Saaten

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	33 %	
Weizen 812	300 g	50 %	
Weizen Vollkorn	100 g	17 %	frisch gemahlen
Mehl gesamt	600 g	100 %	
Schüttflüssigkeit	450 g	75 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	
Barimalt flüssig inaktiv	12 g	2,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	
zusätzl. Saatenmischung			

Sauerteig:

Sauerteig Mehl	150 g	Roggen 115,5 Stunden bei 28 Grad. Bei RT ca. 12 Stunden.
Sauerteig Wasser	150 g	
Anteil Versäuerung	20 %	
ASG	30 g	
Gesamt:	330 g	

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam):

Saaten	100 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen lassen. Nicht aufgesogenes Wasser mit der Schüttflüssigkeit verrechnen.
Wasser	100 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Roggen 1150	50 g	8 %	3,9 %	Weizenmehle mit der Schüttflüssigkeit vermischt 40 Minuten Autolyse. Anschließend Barimalt und Sauerteig zugeben. Kurz vor Ende der Knetzeit Salz und Olivenöl. Zuletzt Brühstück langsam unterkneten.
Weizen 812	300 g	50 %	23,1 %	
Weizen Vollkorn	100 g	17 %	7,7 %	
Schüttflüssigkeit	280 g	47 %	21,6 %	
Sauerteig	330 g	55 %	25,5 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,9 %	
Barimalt flüssig inaktiv	12 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück	200 g	33 %	15,4 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.296 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Öl, Salz und dann Brühstück zugeben. Der Teig löst sich vom Kesselrand aber nicht vom Kesselboden.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x nach 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50-55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	542
		191