

**Rezeptname:** Roggenmischbrot mit Sauerteig und Hefewasser - Kastenform 1 Kilo

3-Stufen Sauerteig

Basisdaten:		
Roggen VK	500 g	71 %
Weizen 812	150 g	21 %
Schwarzroggen R2500	50 g	7 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	600 g	86 %
Griebenschmalz	20 g	2,9 %
Dattelsirup	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %
Anfrischsauer		



Sauerteig	Sauerteig 198 TA		
Sauerteig Mehl	275 g	Roggen VK	sh. 3-Stufen ST
Sauerteig Wasser	248 g		
ASG	3 g		
Gesamt:	526 g		

Hefewasservorteig			
Mehl	70 g	Roggen VK	Warm gehen lassen bis mindestens zur Verdoppelung. TA 300.
Hefewasser	140 g		
Gesamt:	210 g		

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen)			
Saaten	100 g	50 g Sonnenblumenkerne, 25 g Kürbiskerne, 25 g Leinsamen. Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.	
Wasser	75 g		
Gesamt:	175 g		

Hauptteig:					
Roggen VK	155 g	22 %	10,7 %		Roggen VK am Vortag gemahlen. Alternative für Dattelsirup wäre Rübenkraut oder Honig.  Teig mit Spatel in die gefettete 1-Kilo-Form füllen und glattziehen. Der Teig sollte nach der Stückgare den oberen Rand der Form erreichen.
Weizen 812	150 g	21 %	10,3 %		
Schwarzroggen R2500	50 g	7 %	3,4 %		
Schüttflüssigkeit	137 g	20 %	9,4 %		
Sauerteig	526 g	75 %	36,3 %		
Hefewasservorteig	210 g	30 %	14,5 %		
Griebenschmalz	20 g	2,9 %	1,4 %		
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %		
Dattelsirup	14 g	2,0 %	1,0 %		
Brühstück (Sonnenblun	175 g	25 %	12,1 %		
Gesamtgewicht:	1.451 g		100,0 %		

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	10 Min. Stufe Min. (Kenwood). Zuletzt Brühstück einkneten.
Stockgare:	30 Minuten Kesselruhe RT.
Stückgare:	Ca. 90 Minuten RT (warme Fensterbank ca. 24 Grad). Anschließend oben mit etwas Wasser besprühen.
Backen:	250 Grad nach 10 Minuten auf 210 Grad. 40 Minuten 210 Grad, 10 Minuten 210 Grad ohne Form. Insgesamt ca. 60 Minuten. Danach oben mit etwas Wasser absprühen.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	620
		189

**Detmolder Dreistufenführung ohne Abendarbeit**

550 Roggenmehl gesamt  
 50 % versäuern  
 275 g zu versäuerndes Mehl

<b>Sauerteig</b>	<b>Anfrischsauer</b>	Ansatz um:	15:00 Uhr	Reifezeit:	06:00	TEMPERATUR: 25-26°C REIFEZEIT: 6 Std
Sauerteig Mehl	7,0 g	TA	250	Grad:	26	
Sauerteig Wasser	11,0 g					
ASG	3,0 g					
Gesamter Anfrischsauer:	21,0 g					

<b>Sauerteig</b>	<b>Grundsauer</b>	Ansatz um:	21:00 Uhr	Reifezeit:	15:00	TEMPERATUR: 23-27°C REIFEZEIT: 15-24 Std
Anfrischsauer	21,0 g			Grad:	24	
Sauerteig Mehl	85,0 g		165			
Sauerteig Wasser	49,0 g					
Gesamter Grundsauer:	155,0 g					

<b>Sauerteig</b>	<b>Vollsauer</b>	Ansatz um:	12:00 Uhr	Reifezeit:	03:00	TEMPERATUR: 28-30°C REIFEZEIT: 3 Std
Grundsauer	155,0 g	Hauptteig:	15:00 Uhr	Grad:	30	
Sauerteig Mehl	183,0 g	TA	190			
Sauerteig Wasser	188,0 g					
Gesamter Vollsauer:	526,0 g	247,5 Wasser Vollsauer				

Sauerteig Mehl	275,0
Sauerteig Wasser	248,0
ASG	3,0
Gesamter Sauer:	526,0
TA Sauerteig:	191