

Rezeptname: Roggenmischbrot mit Sauerteig und Hefewasservorteig - Kastenform 1 Kilo

1-stufige Führung

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 %
Saaten		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	245 g	Roggen VK	12 Stunden bei RT bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	245 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	25 g		
Gesamt:	515 g		

Hefewasservorteig

Mehl	70 g	Roggen VK	Hefewasser warm bis mindestens zur doppelten Menge gehen lassen. 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	185 g	26 %	12,6 %	Roggen VK am Vortag gemahlen. Alternative für Dattelsirup wäre Rübenkraut oder Honig.
Weizen 812	150 g	21 %	10,2 %	
Schwarzroggen R2500	50 g	7 %	3,4 %	Teig mit Spatel in die gefettete 1-Kilo-Form füllen und glattziehen. Der Teig sollte nach der Stückgare den oberen Rand der Form erreichen.
Schüttflüssigkeit	140 g	20 %	9,5 %	
Sauerteig	515 g	74 %	35,0 %	
Hefewasservorteig	210 g	30 %	14,3 %	
Griebenschmalz	20 g	2,9 %	1,4 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Dattelsirup	14 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (Sonnenblum	175 g	25 %	11,9 %	
Gesamtgewicht:	1.473 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 bei ca. 24 Grad). Anschließend oben mit 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. Nach dem Backen oben nochmal mit Wasser besprühen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	620
		189