



## Brot mit gemischtem Sauerteig



Sauerteig



Nach Stockgare



Nach Stückgare



Krume



Fertiges Brot

Aufgegriffen habe ich hier eine Sauerteigvariante die wohl „Balkan-Sauerteig“ heißt. Tatsächlich wird dort wohl neben Roggen- und Weizenmehl im Sauerteig auch zusätzlich Hefe verwendet. Ich habe die Idee von René Dasbeck aufgegriffen, den Sauerteig mit beiden Mehlen und sowohl Roggen-ASG als auch Weizen-ASG anzusetzen (wenn auch in einem anderen Verhältnis). Das Brot von René findet Ihr hier: <https://www.brooot.de/mischbrote/brot-mit-balkansauerteig/>

Sauerteig mit 1/3 Roggen-ASG und Roggenmehl 1150 und 2/3 Weizen-ASG und Weizenmehl 550 ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung reifen lassen (bei mir ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad).

Das Bier abkochen um den Alkohol zu minimieren (Alkohol kann die Hefeaktivitäten hemmen). Gleichzeitig die Haferflocken, die Dinkelmalzflöckchen und das Altbrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem noch heißen Bier übergießen. Quellen und abkühlen lassen.

Das restliche Bier ebenfalls abkühlen lassen.

Mehl, Bier und Buttermilch soweit verkneten (mit Maschine oder Hand) bis keine Mehlneester vorhanden sind. 45 Minuten zur Autolyse stellen.

Dann Sauerteig zugeben und 5 Minuten langsam und 5 Minuten im nächsten Gang kneten (Kenwood Stufe MIN und Stufe 1). Zuletzt Salz und Brühstück einkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und mit Schluss oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Stückgare 12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank.

Ofen ca. 40 Minuten bei 250 Grad vorheizen. Den Teigling nach Belieben einschneiden und mit Schwaden einschließen. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.

Verwendet habe ich ein dunkles Bier. Ob ein Abkochen nötig ist, da scheiden sich die Geister. Um kein Risiko einzugehen und den Trieb nicht zu behindern, koche ich ab. Für das Brühstück brauchen wir sowieso heißes Bier.

**Rezeptname:** Brot mit gemischtem Sauerteig

**Basisdaten:**

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Alpenroggen       | 100 g | 14 %  |
| Weizen 812        | 450 g | 64 %  |
| Dinkel Vollkorn   | 150 g | 21 %  |
| Mehl gesamt       | 700 g | 100 % |
| Schüttflüssigkeit | 620 g | 89 %  |
| Salz              | 14 g  | 2,0 % |



Schüttflüssigkeit besteht aus abgekochtem, naturtrübem Bier dunkel und Buttermilch.

**Sauerteig**

**Sauerteig 200 TA**

|                    |       |                |   |
|--------------------|-------|----------------|---|
| Sauerteig Mehl     | 180 g | Alpenr./Weizen | 60 g Alpenroggenmehl und 120 g Weizen 812.            |
| Sauerteig Wasser   | 180 g |                | ASG 12 g Roggen und 24 g Weizen.                      |
| Anteil Versäuerung | 20 %  |                | Ca. 4-5 Stunden bei 29 Grad. Mindestens Verdoppelung. |
| ASG                | 36 g  | Roggen/Weizen  |   |
| Gesamt:            | 396 g |                |   |

**Brühstück (50 g Haferflocken, 50 g Dinkelmalzflocken, 20 g Altbrot):**

|                         |       |   |
|-------------------------|-------|---|
| Haferflocken/Altbrot    | 120 g | Flocken und Altbrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Bier übergießen. Abkühlen und quellen lassen. |
| naturtrübes Bier dunkel | 160 g |   |
| Gesamt:                 | 280 g |   |

**Hauptteig:**

|                           |         |       |         |   |
|---------------------------|---------|-------|---------|---|
| Alpenroggen               | 40 g    | 6 %   | 2,7 %   | 45 Minuten Autolyse mit Weizen-, Dinkelmehl und 220 g abgekochtem Bier und 60 g Buttermilch. Dann Sauerteig zufügen und bis zu einem guten Fenstertest kneten. Kurz vor Ende der Knetzeit Salz und Brühstück zugeben. Der Teig löst sich komplett vom Kessel. |
| Weizen 812                | 330 g   | 47 %  | 22,1 %  |   |
| Dinkel Vollkorn           | 150 g   | 21 %  | 10,1 %  |   |
| Bier/Buttermilch          | 280 g   | 40 %  | 18,8 %  |   |
| Sauerteig                 | 396 g   | 57 %  | 26,6 %  |   |
| Salz                      | 14 g    | 2,0 % | 0,9 %   |   |
| Brühstück (50 g Haferfl.) | 280 g   | 40 %  | 18,8 %  |   |
| Gesamtgewicht:            | 1.490 g |       | 100,0 % |   |

**Bearbeitungshinweise:**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Kneten:            | 5 Min. Stufe Min. / ca. 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zu einem guten Fenstertest.  |
| Stockgare:         | Ca.3 Stunden bei RT bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.  |
| Stückgare:         | 12 Stunden Kühlschrank bei 5 Grad.  |
| Backen:            | 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 45-50 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 55-60 Minuten. |
| Sonstige Hinweise: |   |

**Info:**

|                 |                    |     |
|-----------------|--------------------|-----|
| Tatsächliche TA | Gesamt Mehl        | 700 |
|                 | Gesamt Flüssigkeit | 620 |
|                 |                    | 189 |