



Roggenmischbrot mit Saaten im Holzbackrahmen



Brot nach Stückgare



Fertiges Brot



Krume



Fertiges Brot

Mein Holz-Backrahmen hat die Maße 31cm x 25cm x 9cm. Ausgelegt für ca. 2.400—2.600 g

Den Hefewasservorteig ansetzen und am besten über Nacht warm gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppeln. Ich habe ihn zwei Tage vorher hergestellt und nach Verdoppelung in den Kühlschrank gestellt. Am Backtag habe ich ihn 1 Stunde akklimatisieren lassen.

Gleichzeitig den Sauerteig ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Auch er sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Gleichzeitig das Brühstück mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Kürbiskernen und Sesam herstellen. Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit kochendem Wasser übergießen. Dann quellen und abgedeckt abkühlen lassen.


Am Backtag alle Zutaten (außer dem Brühstück, Salz und Öl) des Hauptteiges beginnend mit dem Wasser in den Kessel geben und in der langsamen Stufe ca. 10 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN). Zuletzt das Brühstück, Salz und Öl unterkneten. Den Teig abgedeckt 90 Minuten in einer leicht geölten Gärwanne ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen, in zwei gleiche Teile aufteilen, lang formen und in den vorher gut mit Öl ausgestrichenen Backrahmen legen. Nach belieben auch oben mit Saaten bestreuen... Ich mache das nicht mehr, weil sich diese Saaten beim rausholen, schneiden und egal was immer in der Küche verteilen ;-)

Den Backrahmen abdecken (ich nehme eine umgedrehte Gärwanne) und den Teig für ca. 2,5- 3 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte dabei fast den oberen Rand des Rahmens erreichen.

Den Ofen vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit wenig Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten in der Form backen. Dann aus der Form lösen und weitere 20 Minuten backen. Insgesamt ca. 70 Minuten. Gut auskühlen lassen und am besten erst am nächsten Tag anschneiden.

Rezeptname: Roggen-Mischbrot Backrahmen

| Basisdaten: | | | |
|---------------------|---------|-------|--|
| Roggen VK | 300 g | 23 % |  |
| Roggen 1150 | 600 g | 46 % | |
| Weizen 550 | 350 g | 27 % | |
| Schwarzroggen R2500 | 50 g | 4 % | |
| Mehl gesamt | 1.300 g | 100 % | |
| Schüttflüssigkeit | 1.020 g | 78 % | |
| Olivenöl | 26 g | 2,0 % | |
| Dattelsirup | 26 g | 2,0 % | |
| Salz | 26 g | 2,0 % | |
| Saaten | | | |

| Sauerteig | | Sauerteig 200 TA | |
|--------------------|-------|-------------------------|---|
| Sauerteig Mehl | 400 g | Roggen 1150 | 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. |
| Sauerteig Wasser | 400 g | | |
| Anteil Versäuerung | 10 % | | |
| ASG | 40 g | Roggen-ASG | |
| Gesamt: | 840 g | | |

| Hefewasservorteig | | | |
|--------------------------|-------|------------|---|
| Mehl | 200 g | Weizen 550 | Hefewasservorteig ansetzen und über Nacht warm gehen lassen. Bis mindestens zur Verdoppelung. Ich hatte ihn bis zum Einsatz im Kühlschrank. |
| Hefewasser | 200 g | | |
| | 0,0 g | 0 % | |
| Gesamt: | 400 g | | |

| Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam) | | | |
|---|-------|---|--|
| Saaten | 200 g | 80 g Sonnenblumenkerne, 40 g Kürbiskerne, 40 g Leinsamen, 40 g Sesam. | |
| Wasser | 150 g | Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. | |
| Gesamt: | 350 g | Auskühlen und quellen lassen. | |

| Hauptteig: | | | | | |
|-----------------------|---------|-------|---------|---|--|
| Roggen VK | 300 g | 23 % | 11,4 % | Alle Zutaten langsam für 10 Minuten vermischen. Zuletzt Olivenöl, Salz und Brühstück unterkneten. | |
| Roggen 1150 | 200 g | 15 % | 7,6 % | | |
| Weizen 550 | 150 g | 12 % | 5,7 % | | |
| Schwarzroggen R2500 | 50 g | 4 % | 1,9 % | | |
| Schüttflüssigkeit | 270 g | 21 % | 10,2 % | | |
| Sauerteig | 840 g | 65 % | 31,8 % | | |
| Hefewasservorteig | 400 g | 31 % | 15,2 % | | |
| Olivenöl | 26 g | 2,0 % | 1,0 % | | |
| Salz | 26 g | 2,0 % | 1,0 % | | |
| Dattelsirup | 26 g | 2,0 % | 1,0 % | | |
| Brühstück (Sonnenblun | 350 g | 27 % | 13,3 % | | |
| Gesamtgewicht: | 2.638 g | | 100,0 % | | |

| Bearbeitungshinweise: | |
|------------------------------|---|
| Kneten: | 10 Min. Stufe Min. (Kenwood). Zuletzt Salz, Öl und Brühstück einkneten. |
| Stockgare: | 90 Minuten RT. Dann in zwei Teile aufteilen und in den gut eingeölte Backrahmen legen. |
| Stückgare: | 2,5 Stunden RT. Der Teigling sollte knapp unterhalb des Backrahmens sein. |
| Backen: | 250 Grad mit geringem Schwaden für 10 Minuten. Schwaden ablassen und für 40 Minuten bei 210 Grad weiterbacken. Backrahmen entfernen und weitere 20 Minuten ausbacken. Insgesamt ca. 70 Minuten. |
| Sonstige Hinweise: | |

| Info: | | |
|------------------------|--------------------|-------|
| Tatsächliche TA | Gesamt Mehl | 1.300 |
| | Gesamt Flüssigkeit | 1.046 |
| | | 181 |