



Hausbrot—Mischbrot

Roggen-Weizen-Dinkel



Teig vor Stockgare



Teig nach Stockgare



Nach Stückgare



Fertiges Brot



Krume

Den Roggensauerteig entweder bei 29-30 Grad in der Gärbox für ca. 4 Stunden mit 40 g ASG ansetzen oder mit 20 g ASG über Nacht gehen lassen. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Dinkelmehl und Weizenmehl mit 365 g Wasser mischen und für 30-40 Minuten zur Autolyse stellen. Darauf achten, dass sich keine Mehlnester bilden. Anschließend den Sauerteig zugeben und 4 Minuten in der langsamen Stufe, dann 6 Minuten, in der nächst höheren Stufe kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und noch 10 g Wasser unterkneten. Der Teig löst sich nicht komplett vom Kessel ergibt aber einen guten Fenstertest.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2 1/2 bis 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme (ungefähre Verdoppelung) in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Im Moment haben wir im Haus eine durchschnittliche Temperatur von 24-25 Grad. Bei geringeren Temperaturen können sich die angegebenen Zeiten natürlich ändern!

Teigling in zwei Brote aufteilen oder als ganzes lassen. Wie gewünscht formen und in einem oder zwei bemehlten Gärkörbchen für ca. 60 Minuten Raumtemperatur zur Stückgare stellen (Fingertest) oder für 12-14 Stunden bei 5 Grad in den Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teigling nach Belieben einschneiden und einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Bei einem großen Brot für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten. Bei einem kleinen Brot weitere 25 Minuten backen. Insgesamt ca. 35 Minuten. Gut auskühlen lassen.

In einer weiteren Variante habe ich das Rezept leicht modifiziert und mit einem Hefewasservorteig versehen. Da hier nicht genügend Wasser für eine Autolyse vorhanden ist, habe ich eine Fermentolyse mit Mehl, Wasser, Vorteig und Sauerteig für 30 Minuten angesetzt.

Tipp: Kommt der Teigling aus dem Kühlschrank, backe ich immer ohne Akklimatisierung direkt aus dem Kühlschrank heraus. Vorteil: Der Teigling läuft nicht so schnell breit und lässt sich gut einschneiden.

Rezeptname: Hausbrot Mischbrot

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	25 %
Weizen 812	400 g	50 %
Dinkel 630	200 g	25 %
Mehl gesamt	800 g	100 %
Schüttflüssigkeit	575 g	72 %
Öl	0 g	0,0 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %
Salz	16 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %



Sauerteig:

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	200 g	Roggen 1150 ca. 4-5 Stunden bei 28-30 Grad. Mindestens Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	200 g	
Anteil Versäuerung	20 %	
ASG	40 g	Roggen
Gesamt:	440 g	

Hauptteig:

Roggen 1150	0 g	0 %	0,0 %
Weizen 812	400 g	50 %	28,0 %
Dinkel 630	200 g	25 %	14,0 %
Schüttflüssigkeit	375 g	47 %	26,2 %
Sauerteig	440 g	55 %	30,7 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %
Salz	16 g	2,0 %	1,1 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	1.431 g		100,0 %

30 Minuten Autolyse mit Weizen-, Dinkelmehl und 365 g Wasser. Dann Sauerteig zufügen. Kurz vor Ende der Knetzeit Salz zugeben und noch ca. 10 g Wasser. Der Teig löst sich nicht ganz vom Kessel ergibt aber einen schönen Fenstertest.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / ca. 6 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 2,5 - 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen.
Stückgare:	Ca. 60 Minuten RT (Fingertest) oder 12-14 Std. KS bei 5 Grad. Ich: 1 Brot: 60 Minuten RT. 1 Brot 14 Stunden KS bei 5 Grad.
Backen:	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 25 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 35 Minuten.
Sonstige Hinweise:	Die o.a. Parameter können natürlich je nach Raumtemperatur oder Backofen abweichen.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	800
	Gesamt Flüssigkeit	575
		172

Rezeptname: Mischbrot mit Hefewasservorteig und Sauerteig

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	25 %
Weizen 812	400 g	50 %
Dinkel 630	200 g	25 %
Mehl gesamt	800 g	100 %
Schüttflüssigkeit	540 g	68 %
Salz	16 g	2,0 %



Sauerteig








Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	200 g	Roggen 1150	Über Nacht bei Raumtemperatur für 12 Stunden gehen lassen. Mindestens Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	200 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	20 g	Roggen-ASG	
Gesamt:	420 g		

Hefewasservorteig

Mehl	80 g	Weizen 812	Über Nacht warm gehen lassen bis mind. zur Verdoppelung (bei mir bei 28 Grad in der Gärbox).
Hefewasser	80 g		
Gesamt:	160 g		

Hauptteig:

Weizen 812		320 g	40 %	23,3 %	30 Minuten Fermentolyse mit Mehl, Wasser, Sauerteig und Hefewasservorteig. Kneten und kurz vor Ende der Knetzeit Salz zugeben. Der Teig löst sich ganz vom Kessel und ergibt einen schönen Fenstertest.
Dinkel 630		200 g	25 %	14,5 %	
Wasser		260 g	33 %	18,9 %	
Sauerteig		420 g	53 %	30,5 %	
Hefewasservorteig		160 g	20 %	11,6 %	
Salz		16 g	2,0 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:		1.376 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Min. Stufe Min. / ca. 4-6 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum bestandenen Fenstertest.
Stockgare:	Ca. 2,5 - 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	Ca. 60 Minuten RT (Fingertest) oder 8 Std. KS bei 5 Grad. Ich hatte das Brot im Kühlschrank.
Backen:	Freigeschoben: 250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 45 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 55 Minuten. Im Topf: 250 Grad 20 Minuten, 210 Grad 20 Minuten. Dann Deckel abnehmen und nochmal 15 Minuten.
Sonstige Hinweise:	Ofen und/oder Topf ausreichend vorheizen.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	800
	Gesamt Flüssigkeit	540
		168