



Weizenmischbrot mit Saaten



Nach der Stockgare



Vor der Stückgare



Nach der Stückgare



Brot



Krume

Den Roggensauerteig am Vorabend ansetzen und über Nacht für 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppelt haben. Gleichzeitig das Brühstück fertigen. Dazu die Saaten mit einer Prise Salz leicht anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Über Nacht abkühlen und quellen lassen.

Ebenfalls am Vorabend den Hefewasservorteig ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn bei 28 Grad in der Gärbox.

Alle Zutaten des Hauptteiges (außer Salz und Brühstück) mit 250 g Wasser in den Kessel geben, vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Dann in der langsamen Stufe 4 Minuten, in der nächst höheren Stufe 8 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Noch 10 g Wasser als Bassinage und zuletzt das Salz unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Zum Abschluss das Brühstück kurz unterkneten.

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

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehlten Gärkörbchen für 8-12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte ihn 8 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Rezeptname: Weizenmischbrot mit Saaten

Basisdaten:

Roggen 1150	200 g	29 %
Purpurweizen VK	100 g	14 %
Tipo 00	350 g	50 %
Semola di grano duro	50 g	7 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	560 g	80 %
Salz	14 g	2,0 %
Saaten		



Sauerteig Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	140 g	Roggen 1150	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	140 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	14 g	Hybrid-ASG	
Gesamt:	294 g		

Hefewasservorteig

Mehl	70 g	Purpurweizen V Warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über
Hefewasser	70 g	Nacht in der Gärbox bei 28 Grad.
Gesamt:	140 g	

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam)

Saaten	120 g	60 g Sonnenblumenkerne, 30 g Kürbiskerne, 30 g Leinsamen.
Wasser	90 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Gesamt:	210 g	

Hauptteig:

Roggen 1150	60 g	9 %	4,3 %	Mehl, 250 g Wasser, Vorteig und Sauerteig kurz vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Dann Salz zugeben und noch 10 g Wasser als Bassinage. Zuletzt - nach einem guten Fensteretest - Brühstück unterkneten.
Purpurweizen VK	30 g	4 %	2,1 %	
Tipo 00	350 g	50 %	24,9 %	
Semola di grano duro	50 g	7 %	3,6 %	
Nudelwasser	260 g	37 %	18,5 %	
Sauerteig	294 g	42 %	20,9 %	
Hefewasservorteig	140 g	20 %	9,9 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (Sonnenblum)	210 g	30 %	14,9 %	
Gesamtgewicht:	1.408 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Minuten Stufe MIN, 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden Raumtemperatur. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	8-12 Stunden KS 5 Grad. Ich hatte den Teigling 8 Stunden im Kühlschrank.
Backen:	250 Grad 10 Minuten mit Schwaden. Schwaden ablassen und Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Insgesamt 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	560
		180