Rezeptname:	Buttermilchbrot als Auffrischbrot

Basisdaten:

Roggen Schrot	20 g	3 %
Tipo0	350 g	58 %
Dinkel 630	130 g	22 %
Champagnerroggen	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	370 g	62 %
Salz	15 g	2,5 %
Hefe	3 g	0,5 %

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Roggen Schrot	Roggenschrot und Buttermilch zusammenrühren und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Ayran od. Buttermilch	100 g		
Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Tipo0	350 g	58 %	28,3 %	Alle Zutaten - außer Salz - bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Im letzten Drittel Salz zugeben.
Dinkel 630	130 g	22 %	10,5 %	
Champagnerroggen	100 g	17 %	8,1 %	
Buttermilch	270 g	45 %	21,8 %	
Salz	15 g	2,5 %	1,2 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,7 %	
Hefe	3 g	0,5 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	150 g	25,0 %	12,1 %	
Quark 40%	100 g	17 %	8,1 %	
Gesamtgewicht:	1.238 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. dehnen und falten.
Stückgare:	ca . 60 Minuten bei RT. Bei 25 Grad hatte ich die Stückgare bei 50 Minuten.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	370
		162