

Rezeptname: Schwarzbrot mit Haselnüssen und Rosinen

1-Kilo-Kastenform

Basisdaten:

Roggen VK	550 g	73 %
Dinkel Vollkorn	200 g	27 %
Mehl gesamt	750 g	100 %
Schüttflüssigkeit	720 g	96 %
Backmalz dunkel inaktiv	20 g	2,7 %
Salz	15 g	2,0 %
Saaten	150 g	20,0 %

Roggen VK je halb fein und mittel gemahlen. Dinkel VK fein gemahlen.



Sauerteig **Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	300 g	Roggen VK	12 Stunden bei Raumtemperatur.
Sauerteig Wasser	300 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	30 g		
Gesamt:	630 g		

Quellstück (150 g ganze Haselnüsse, 100 g Rosinen)

Haselnüsse/Rosinen	250 g	Haselnüsse und Rosinen mit dem (kalten) Wasser übergießen und über Nacht quellen lassen. Nicht aufgenommenes Wasser abgießen und auffangen. Wiegen und die Buttermilch im Hauptteig um die gewogene Menge reduzieren.
Wasser	100 g	
Gesamt:	350 g	

Hauptteig:

Roggen VK	250 g	33 %	14,0 %	Buttermilch um die nicht aufgenommene, gewogene Flüssigkeit aus dem Quellstück reduzieren!
Dinkel Vollkorn	200 g	27 %	11,2 %	
Buttermilch	320 g	43 %	17,9 %	
Sauerteig	630 g	84 %	35,3 %	
Salz	15 g	2,0 %	0,8 %	
Backmalz dunkel inaktiv	20 g	2,7 %	1,1 %	
Quellstück (150 g ganze	350 g	47 %	19,6 %	
Gesamtgewicht:	1.785 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	20 Minuten Stufe MIN (Kenwood).
Stockgare:	45 Minuten Kesselruhe bei Raumtemperatur.
Stückgare:	Teig mit Spatel in die Kastenform füllen und mit etwas Wasser glattstreichen. Etwas Roggenmehl darüberstreuen. Ca. 2 Stunden Stückgare. Der Teig sollte bis zum Rand gehen (oder leicht darüber hinaus).
Backen:	Backofen (am besten mit Backstahl oder Backstein) vorheizen. Bei 220 Grad mit Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 170 Grad ca. 85 Minuten fertig backen. Insgesamt also 95 Minuten. Die letzten 10 davon ohne Kastenform.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	750
	Gesamt Flüssigkeit	720
		196