

Rezeptname: Schwarzbrot

1-Kilo-Kastenform

Basisdaten:

Roggen VK	550 g	73 %
Dinkel Vollkorn	200 g	27 %
Mehl gesamt	750 g	100 %
Schüttflüssigkeit	695 g	93 %
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		

Brühstück (100 g Sonnenblumen, 50 g Kürbiskerne)

Saaten	150 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Wasser	75 g	Quellen und abkühlen lassen.
Gesamt:	225 g	

Hauptteig:

Roggen VK	250 g	33 %	15,1 %
Dinkel Vollkorn	200 g	27 %	12,0 %
Buttermilch	320 g	43 %	19,3 %
Sauerteig	630 g	84 %	38,0 %
Salz	15 g	2,0 %	0,9 %
Backmalz dunkel inaktiv	20 g	2,7 %	1,2 %
Brühstück (100 g Sonnenblumen, 50 g Kürbiskerne)	225 g	30 %	13,6 %
Gesamtgewicht:	1.660 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.
Backen:	Backofen (am besten mit Backstahl oder Backstein) vorheizen. Bei 220 Grad mit Schwaden einschießen. 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	695
		193