

Rezeptname: Roggenvollkornbrot mit Malzbrühstück

1-Kilo-Kastenform

Basisdaten:

Roggen VK	650 g	100 %
Mehl gesamt	650 g	100 %
Schüttflüssigkeit	605 g	93 %
Salz	13 g	2,0 %
Saaten	150 g	23,1 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	260 g	Roggen VK	12 Stunden bei Raumtemperatur.
Sauerteig Wasser	260 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	26 g		
Gesamt:	546 g		

Malzbrühstück

Brühstück Mehl	60 g	Roggen VK	Mehl mit Wasser und 3 g aktivem Malz für 3-4 Stunden bei 65 Grad verrühren. Dann kurz auf 80-85 Grad erhöhen. Abkühlen lassen.
Wasser	120 g		
Gesamt:	180 g		

Brühstück (100 g Sonnenblumen, 50 g Kürbiskerne)

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

Hauptteig:

Roggen VK	330 g	51 %	22,9 %
Wasser	150 g	23 %	10,4 %
Sauerteig	546 g	84 %	37,8 %
Salz	13 g	2,0 %	0,9 %
Malzbrühstück	180 g	28 %	12,5 %
Brühstück (100 g Sonnenblumen, 50 g Kürbiskerne)	225 g	35 %	15,6 %
Gesamtgewicht:	1.444 g		100,0 %

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	30 Minuten Stufe MIN (Kenwood).
Stockgare:	45 Minuten Kesselruhe bei Raumtemperatur.
Stückgare:	Teig mit Spatel in die Kastenform füllen und mit etwas Wasser glattstreichen. Ca. 2 Stunden Stückgare. Der Teig sollte bis zum Rand gehen.
Backen:	Backofen (am besten mit Backstahl oder Backstein) vorheizen. Bei 250 Grad mit Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad ca. 50 Minuten fertig backen. Insgesamt also 60 Minuten. Evtl. die letzten 10 davon ohne Kastenform.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	650
	Gesamt Flüssigkeit	605
		194