



Mischbrot im Kasten

Roggen-Weizen-Dinkel



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Brot



Krume

Den Roggensauerteig ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Alle Zutaten—bis auf das Salz in den Knetter geben und 5 Minuten in der langsamen Stufe, dann 10 Minuten, in der nächst höheren Stufe kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz unterkneten. Bis zu einem guten Fenstertest kneten.

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

Teigling längs formen und in eine gebutterte 1-Kilo-Form geben. Ca. 60-70 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen (Fingertest). Der Teigling sollte knapp den oberen Rand erreichen und knappe Gare haben.

Wenn gewünscht, kann noch ein Topping aufgebracht werden. Ich hatte das Brot oben leicht eingefeuchtet und mit Eclats bestreut.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen und nach 3 Minuten wie gewünscht einschneiden und schwaden. Schwaden nach insgesamt 10 Minuten Backzeit ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Der Teig ist relativ weich, deshalb ist ein Einschneiden vor dem Einschließen schwierig. Nach 3 Minuten im Backofen lässt sich der Teigling wesentlich besser einschneiden.

Rezeptname: Weizenmischbrot im Kasten

Basisdaten:

Roggen 1150	150 g	23 %
Weizen 1050	400 g	62 %
Dinkel 630	100 g	15 %
Mehl gesamt	650 g	100 %
Schüttflüssigkeit	450 g	69 %
Salz	13 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Roggen 1150	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g		
Gesamt:	315 g		

Hauptteig:

Weizen 1050	400 g	62 %	35,5 %	Alle Zutaten in den Knetter geben - ausser Salz. Salz erst kurz vor Ende der Knetzeit dazugeben.
Dinkel 630	100 g	15 %	8,9 %	
Schüttflüssigkeit	300 g	46 %	26,6 %	
Sauerteig	315 g	48 %	27,9 %	
Salz	13 g	2,0 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:	1.128 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fensterest.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur bis zur deutlichen Zunahme.
Stückgare:	Ca. 60-70 Minuten RT. Der Teig steigt bis knapp an den Rand der Form.
Backen:	Bei 250 Grad einschließen. Nach 3-4 Minuten einschneiden und schwaden. Nach insgesamt 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad f. 45 Minuten weiterbacken. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	Nach belieben vorher Topping aufbringen. Ich habe Eclats darüber gestreut.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	650
	Gesamt Flüssigkeit	450
		170