

Rezeptname: Weizenmischbrot mit Alpenroggen, Ruchmehl und 812

Basisdaten:

Alpenroggen	200 g	25 %
Ruchmehl	200 g	25 %
Weizen 812	400 g	50 %
Mehl gesamt	800 g	100 %
Schüttflüssigkeit	560 g	70 %
Salz	16 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	160 g	Alpenroggen	Über Nacht bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	160 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	16 g	Hybrid-ASG	
Gesamt:	336 g		

Hefewasservorteig

Mehl	120 g	Weizen 812	Warm bis zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über Nacht bei 29 Grad in der Gärbox.
Hefewasser	120 g		
	0,0 g	0 %	
Gesamt:	240 g		

Hauptteig:

Alpenroggen	40 g	5 %	2,9 %	Alle Zutaten - bis auf Salz - auf Stufe MIN 4 Minuten kneten. Dann 8 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest. In den letzten 5 Minuten Salz einstreuen.
Ruchmehl	200 g	25 %	14,4 %	
Weizen 812	280 g	35 %	20,1 %	
Nudelwasser	280 g	35 %	20,1 %	
Sauerteig	336 g	42 %	24,1 %	
Hefewasservorteig	240 g	30 %	17,2 %	
Salz	16 g	2,0 %	1,1 %	
Gesamtgewicht:	1.392 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Minuten Stufe MIN/8 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	8-12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank. Ich hatte es 8 Stunden im KS.
Backen:	Backofen auf 250 Grad vorheizen. Einschießen mit Schwaden. Schwaden nach 10 Minuten ablassen und auf 210 Grad reduzieren. Weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	800
	Gesamt Flüssigkeit	560
		170