Roggenmischbrot 75-25 Auffrischbrot

Krume

Ergebnis

Eine gute Verwertung der Anstellgutreste. Bei mir zu ungleichen Teilen LM, Roggen– und Weizen-ASG.

Als erstes das Brühstück mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Kürbiskernen, Roggenflocken und Altbrot herstellen. Saaten und Altbrot anrösten und mit kochendem Wasser übergießen. Dann quellen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten (ausser dem Brühstück) des Hauptteiges beginnend mit dem Wasser, der Hefe (bzw. dem Hefewasservorteig) und den ASG-Resten in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 10 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN). Zuletzt das Brühstück unterkneten. Den Teig abgedeckt 45 Minuten im Kessel ruhen lassen.

Anschließend den Teig (am besten mit zwei kleinen Teigkarten) in eine vorher mit Butter ausgestrichene und mit beliebigen Saaten ausgestreute 1-Kilo-Form füllen. Etwas befeuchten und glattstreichen. Nach belieben auch oben mit Saaten bestreuen… Ich mache das nicht mehr, weil sich diese Saaten beim rausholen, schneiden und egal was immer in der Küche verteilen ;-)

Den Teig abgedeckt für ca. 2,5 bis 3 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte dabei den oberen Rand der Form erreichen.

Den Ofen vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Zur Sicherheit den Teig oben einmal längs einschneiden. Einschießen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten in der Form backen. Dann aus der Form lösen und weitere 15 Minuten backen. Insgesamt ca. 65 Minuten. Gut auskühlen lassen und am besten erst am nächsten Tag anschneiden.

Brot gut auskühlen lassen und am besten erst am nächsten Tag anschneiden.

Hermann–Josef Ammel

Rezeptname:	Roggenmischbrot 75-25 Auffrischbrot Kastenform 1 Kilo (H.J. Ammel)

Basisdaten:

Roggen VK	400 g	67 %
Weizen 812	150 g	25 %
Schwarzroggen R2500	50 g	8 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	440 g	73 %
Kürbiskernöl	15 g	2,5 %
Dattelsirup	15 g	2,5 %
Salz	15 g	2,5 %
Hefe	2 g	0,3 %

Evtl. noch Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.

Brühstück:

Saaten	100 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Wasser	110 g	30 g Sonnenblumenkerne, 25 g Kürbiskerne, 15 g Leinsamen, 15 g Roggenflocken, 15 g Altbrot.
Gesamt:	210 g	

Hauptteig:

Roggen VK	400 g	67 %	27,1 %
Weizen 812	150 g	25 %	10,2 %
Schwarzroggen R2500	50 g	8 %	3,4 %
Schüttflüssigkeit	440 g	73 %	29,8 %
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Kürbiskernöl	15 g	2,5 %	1,0 %
Salz	15 g	2,5 %	1,0 %
Dattelsirup	15 g	2,5 %	1,0 %
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %
Brühstück	210 g	35 %	14,2 %
Hefe	2 g	0,3 %	0,1 %
Reste Anstellgut	180 g	30,0 %	12,2 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	1.477 g		100,0 %

Roggen VK frisch gemahlen. Alternative für Dattelsirup wäre Rübenkraut oder Honig.
Alternative für Kürbiskernöl wäre ein anderes Öl :-)
Die Reste Anstellgut bestanden aus LM, Weizen- und Roggen-ASG gemischt.

1-Kilo-Form fetten und mit Saaten ausstreuen. Teig mit Spatel in die Form füllen und glattziehen. Oberfläche anfeuchten und mit Saaten bestreuen. Der Teig sollte nach der Stückgare den oberen Rand der Form erreichen.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	10 Min. Stufe Min. (Kenwood). Zuletzt Brühstück einkneten.
Stockgare:	45 Minuten Kesselruhe RT.
Stückgare:	ca. 3 Stunden bis zur Erreichung des oberen Randes.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. 40 Minuten 210 Grad, 15 Minuten 210 Grad ohne Form. Insgesamt ca. 65 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	565
		195

Rezeptname:	Roggenmischbrot 75-25 Kastenform mit Hefewasservorteig

Basisdaten:

Roggen VK	450 g	75 %
Weizen 550	150 g	25 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	550 g	92 %
Kürbiskernöl	15 g	2,5 %
Dattelsirup	15 g	2,5 %
Salz	15 g	2,5 %
Evtl. noch Saaten		

Hefewasservorteig

Mehl	150 g	Weizen 550
Hefewasser	150 g	
Gesamt:	300 g	

Mehl mit Hefewasser ansetzen und warm bis mind. zur Verdoppfelung gehen lassen. Mein Vorteig stand im Kühlschrank und hat sich 1 Stunde akklimatisiert.

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam)

Saaten	100 g
Wasser	110 g
Gesamt:	210 g

Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
30 g Sonnenblumenkerne, 25 g Kürbiskerne, 15 g Leinsamen, 15 g Roggenflocken, 15 g Altbrot.

Hauptteig:

Roggen VK	450 g	75 %	30,5 %
Schüttflüssigkeit	290 g	48 %	19,7 %
Poolish	300 g	50 %	20,3 %
Kürbiskernöl	15 g	2,5 %	1,0 %
Salz	15 g	2,5 %	1,0 %
Dattelsirup	15 g	2,5 %	1,0 %
Brühstück (Sonnenblun	210 g	35 %	14,2 %
Reste Anstellgut	180 g	30,0 %	12,2 %
Gesamtgewicht:	1.475 g		100,0 %

1-Kilo-Form fetten und Teig mit Spatel in die Form füllen und glattziehen. Oberfläche etwas anfeuchten. Der Teig sollte nach der Stückgare den oberen Rand der Form erreichen.
Auf Wunsch kann natürlich die Form und/oder das Brot mit Saaten bestreut werden.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	10 Min. Stufe Min. (Kenwood). Zuletzt Brühstück einkneten.
Stockgare:	45 Minuten Kesselruhe RT.
Stückgare:	ca. 2,5 bis 3 Stunden bis zur Erreichung des oberen Randes.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. 40 Minuten 210 Grad, 15 Minuten 210 Grad ohne Form. Insgesamt ca. 65 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	565
		195