

Rezeptname: Mischbrot Backrahmen mit Saaten

Basisdaten:

Champagnerroggen	300 g	24 %
Weizen 550	500 g	40 %
Weizen VK	300 g	24 %
Ruchmehl	150 g	12 %
Mehl gesamt	1.250 g	100 %
Schüttflüssigkeit	955 g	76 %
Olivenöl	25 g	2,0 %
Malz inaktiv	25 g	2,0 %
Salz	25 g	2,0 %
Saaten		



Sauerteig Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	250 g	Champagnerrogg	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	250 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	25 g		
Gesamt:	525 g		

Hefewasservorteig

Mehl	125 g	Weizen 550	Hefewasservorteig ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir ca. 12 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad.
Hefewasser	125 g		
Gesamt	250 g		

Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam)

Saaten	200 g	100 g Sonnenblumenkerne, 50 g Kürbiskerne, 50 g Leinsamen
Wasser	180 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Gesamt:	380 g	Quellen und abkühlen lassen.

Hauptteig:

Champagnerroggen	50 g	4 %	2,0 %	Alle Zutaten - bis auf Salz, Öl und Brühstück- 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 10 Minute in der nächsthöheren Stufe kneten (Stufe MIN und Stufe 1 (Kenwood). Bei Stufe 1 Salz und Öl nacheinander zugeben und auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann Brühstück unterkneten.
Weizen 550	375 g	30 %	15,0 %	
Weizen VK	300 g	24 %	12,0 %	
Ruchmehl	150 g	12 %	6,0 %	
Schüttflüssigkeit	400 g	32 %	16,0 %	
Sauerteig	525 g	42 %	21,0 %	
Hefewasservorteig	250 g	20 %	10,0 %	
Olivenöl	25 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	25 g	2,0 %	1,0 %	
Malz inaktiv	25 g	2,0 %	1,0 %	
Brühstück (Sonnenblur	380 g	30 %	15,2 %	
Gesamtgewicht:	2.505 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	Ca. 2,5-3 Stunden bis zur Verdoppelung bei normaler Raumtemperatur. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. dehnen und falten. In zwei Teile teilen. Bei mir war es nach 2 1/2 Stunden bei 25 Grad soweit...
Stückgare:	ca. 70 Minuten RT. Der Teigling sollte den oberen Rand des Backrahmens erreichen.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. 40 Minuten 210 Grad, 20 Minuten 210 Grad ohne Backrahmen. Insgesamt ca. 70 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	1.250
	Gesamt Flüssigkeit	980
		179