

Kurzanleitung zum 66%-Roggenbrot

mit Roggensauerteig

1. Sauerteigansatz auffrischen

1 : 1 : 1

Sauerteig-
ansatz aus
dem Kühl-
schrank Roggen-
mehl
Typ 1150 Wasser



Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank
ca. 14 bis 24 h vor dem Backen bei
Raumtemperatur auffrischen.

2. Vorteig herstellen (Sauerteig)

17g 363g 289g

aufgefrischerter
Sauerteig-
ansatz Roggen-
mehl
Typ 1150 Wasser



Gut abgedeckt ca. 12 bis 16 Stunden reifen
lassen bei 21°C.

3. Brotteig herstellen

669g 235g 309g 391g 9g 18g

Vorteig
(Sauerteig) Weizen-
mehl
Typ 1050 Roggen-
mehl
Typ 1150 Wasser frische
Hefe Meersalz
fein



Kneten mit Knethaken in der Maschine: 3 min auf Stufe 1 und 2 min auf Stufe 2.
Beim Kneten können Brotgewürze (Fenchel, Anis, Kümmel, Koriander oder
Bockshornkleesamen) zugegeben werden, ca. 2 bis 3 TL.

4. Teigruhe



Leicht bemehlt, mit Frischhaltefolie
abgedeckt, 30 bis 45 min bei 21°C.

5. Stückgare



Im bemehlten Gärkorbchen mit
Frischhaltefolie abgedeckt ca. 60 min
bei 30°C (Backofen).

6. Backen



15 min bei 235°C mit viel Dampf, Dampf ablassen und weitere 30 min bei 225°C