

Bauernbrot (Brot des Jahres 2019)



Roggenmischbrot (80/20)

Roggensauerteig

Knetung:	2.700 g Roggenmehl
3 Minuten Stufe 1	270 g Anstellgut/Starter (10 %)
Teigtemp.: 28 °C, fallend auf 23 °C	2.700 g Wasser (TA 180)
Reifezeit : 16 Stunden	<hr/> 5.400 g Sauerteig

Aromastück

Knetung:	200 g Roggenmehl
30 Minuten Stufe 1	1 g Malzmehl Aktiv
Teigtemp: 60 °C,	200 g Wasser (TA 200)
	<hr/> 401 g Aromastück

Brotteig

Knetung:	2.000 g Weizenmehl Type 1050
5 Minuten Stufe I	5.100 g Roggenmehl Type 1150
1 Minute Stufe 2	200 g Salz
	5.400 g Sauerteig
	401 g Aromastück
Teigtemperatur 27 °C	200 g Hefe
Teigruhe: 10 - 15 min	5.100 g Wasser (TA 180)
	<hr/> 18.401 g Gesamtteig

Aufarbeitung

Teigeinlage: 900 g

Die Teigstücke rund- (und lang)wirken und in Roggenmehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten in mit Kartoffelmehl ausgestaubte Brotkörbchen legen.

Sobald sich die ersten Risse bilden, das Mehl neu verreiben.

Endgare:

45 bis 50 Minuten

Backen:

Ofentemperatur: 250°C auf 200°C fallend, Schwadengabe: normal
Zug nach 2 min öffnen und nach weiteren 2 min wieder schließen.
Nach 30 min bis zum Ausbacken den Zug geöffnet halten.

Backzeit: ca. 60 Minuten