



Daten

Teiggesamtgewicht	750g
Teigeinlage	ca. 93g
Anzahl Teiglinge	8
Gesamtmehlmenge	365g
Teigausbeute	168 (theor.)

Vorteig	<p>60g (16,5%) Weizenmehl 550 60g (16,5%) Wasser (18-20°C) 0,1g (0,03%) Hefe</p>	<p>Zutaten vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.</p>
Brühstück	<p>20g (5,5%) Weizenschrot 20g (5,5%) Dinkelschrot 20g (5,5%) Roggenschrot 60g (16,5%) Wasser (80-90°C) 7g (2%) Salz</p>	<p>Zutaten vermischen und 2-6 Std. bei 20-22°C auskühlen lassen. Dann weitere 8-12 Std. bei 6-8°C lagern.</p>
Hauptteig	<p>Vorteig Brühstück 185g (51%) Weizenmehl 550 75g (21%) Weizenmehl 1050 15g (4,1%) Dinkelvollkornmehl 15g (4,1%) Roggenvollkornmehl 15g (4,1%) Weizenvollkornmehl 190g (52%) Wasser (18-20°C) 5g (1,4%) Honig 3,5g (1%) Hefe</p>	
Kneten		<p>Alle Zutaten 6 Minuten auf niedrigster Stufe und 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.</p>
Stockgare		<p>Bei 6-8°C 11-14 Stunden gehen lassen.</p>
Aufarbeiten und Stückgare		<p>Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Dann länglich formen und zu einem ca. 65-70cm langen Strang ausrollen. Dieses etwas flach drücken und insgesamt 8 Teiglinge (à ca. 95g) rechteckig abstechen. Die Teiglinge mit der Oberseite auf ein befeuchtetes Tuch geben und in Roggenschrot wälzen. Mit der Schrotseite nach oben auf Backpapier geben und 100-110 Minuten bei 20-22°C reifen lassen.</p>
Backofen vorheizen		<p>Den Backofen auf 250°C vorheizen.</p>
Backvorbereitung		<p>Die Teiglinge sollten Vollgare erreicht haben. Dann auf dem Backpapier in den Ofen schieben.</p>
Backen		<p>Bei 230°C insgesamt 18-20 Minuten mit Dampf backen. Nach 6 Minuten die Ofentür weit öffnen um den Dampf abzulassen. In den letzten 3-5 Minuten die Ofentür einen Spalt öffnen bzw. auf Umluft schalten um eine rösche Kruste zu erhalten.</p>