



Bauernbrot ohne Backhefe - freigeschoben

Vorteig:

250 g Bio-Roggenvollkornschrot, fein
250 g Trinkwasser
25 g BackNatur Ferment / Grundansatz

525 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten
Teigtemp.: 26 °C
Stehzeit : 12-15 Std. bei 25-27°C

Teigbereitung:

525 g Vorteig
500 g Bio-Weizenmehl Type 550
15 g Meersalz
250 g Trinkwasser

1290 g Teig

Knetung : 7 + 5 im Spiralkneter
Teigtemp.: 26 °C
Teigruhe : 60 Minuten

Aufarbeitung:

Teig teilen und rund wirken. Mit dem Schluß nach unten in gut bemehlte runde Gärkörbchen absetzen. TE 850 g

Endgare in nicht zu feuchtem Gärschrank:

ca. 60 - 75 Minuten . Bei voller Gare mit dem Schluß nach oben auf Abzieher setzen und mit Vorschwaden einschneiden.

Backzeit:

750 g Brote ca. 45 Minuten. Bei 240°C anbacken und bei 220 °C ausbacken. Nach 3 Minuten nachschwaden und nach 10 Minuten Zug ziehen. Nach dem Ausbacken leicht mit Wasser absprühen.