



Roggen-Schrotbrot mit Backferment - 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
470 g Bio-Roggenvollkornschrot, fein
15 g Meersalz
320 g Trinkwasser

1330 g Teig

Knetung : 25 Minuten, Hubknetter
Stufe I
Teigtemp.: 30 °C
Teigruhe : 40-60 Minuten

Aufarbeitung:

Teig teilen und leicht rund und lang wirken. Mit dem Schluß nach unten in ovale Gärkörbchen absetzen. TE 850 g

Endgare in nicht zu feuchtem Gärschrank:

ca. 45 - 60 Minuten . Bei voller Gare mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen und mit wenig Schwaden einschiessen.

Backzeit:

750 g Brote ca. 45 Minuten. Bei 240°C anbacken und bei 220 °C ausbacken. Nach 1-2 Minuten Zug ziehen. Nach dem Ausbacken leicht mit Wasser absprühen.