

Rustikales Mischbrot



Sauerteig

- 400 g Roggenmehl 1150
- 400 g Wasser (50°C)
- 80 g Anstellgut
- 8 g Salz

Vorteig

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Wasser (kalt)
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- gesamter Sauerteig
- gesamter Vorteig
- 460 g Weizenmehl 1050
- 200 g Wasser (35°C)
- 13 g Salz

Das Rezept ist für einen großen Laib von ca. 1,7 kg Teig ausgelegt. Der Teigling passt noch in ein 1 kg-Gärkörbchen.

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Vorteigzutaten zu einem sehr festen Teig mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 6-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, klebrigen Teig kneten (Teigtemperatur ca. 26-27°C).

Den Teig 60-70 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20°C) ruhen lassen. Nach 30 Minuten dehnen und falten.

Den Teig straff rundwirken und mit offenem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen.

75 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

Mit Schluss nach oben bei 270°C (250°C) fallend auf 210°C 75-80 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 16-20 Stunden