

Roggen-Emmerbrot mit Leinsamen

Ergibt: 2 Brote

Gesamtteig: ca. 1643 g

1. Vorteig

Zutaten:

- 250 g Roggenvollkornschrot (fein)
- 250 g Wasser (30 °C) (300 g bei Trockenferment)
- 25 g BackNatur Ferment

Zubereitung:

Ferment im warmen Wasser auflösen, mit dem Mehl 2 Minuten verrühren, luftdicht abdecken.

Gärzeit: 12–15 Stunden bei 25–27 °C (mit Trockenferment 24 Stunden).

2. Quellstück

Zutaten:

- 50 g Leinsamen
- 50 g Wasser (30 °C)
- 2 g Meersalz

Zubereitung:

Alles verrühren, luftdicht abdecken und 12 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

3. Hauptteig

Zutaten:

- 525 g Vorteig
- 100 g Quellstück
- 350 g Roggenmehl (fein)
- 300 g Emmermehl (fein)
- 18 g Meersalz

- 350 g Wasser (30 °C)

Zubereitung:

Zutaten mischen, 12 Minuten kneten. 60–90 Minuten bei 28–30 °C gehen lassen.

4. Aufarbeitung

Teig teilen, rund wirken, mit Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbchen legen und warm gehen lassen.

5. Endgare

60–90 Minuten bei 28–30 °C.

6. Backen

220 °C mit Schwaden anbacken.

Nach 3 Minuten Dampf ablassen.

Nach 10 Minuten auf 180 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.

Klopprobe am Ende.