

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 ganz 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 fast voller Gare mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen und mit wenig Schwaden einschießen.

Backzeit:

750 g Brote ca. 45 Minuten.

Bei 260 °C anbacken und bei 220 °C ausbacken.

Nach 1–2 Minuten Zug ziehen.