

Roggenmehl-Sauerteigbrot mit BackNatur Roggenferment – freigeschoben

Sauerteig:

6000 g Roggenmehl Type 1150

6500 g Trinkwasser

600 g BackNatur Roggenferment / Grundsauer / Aktivierungsstufe

13100 g Sauerteig

Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 26 °C

Stehzeit: 12–15 Std. bei 24–26 °C

Teigbereitung:

13100 g Sauerteig

8000 g Roggenmehl Type 1150

3300 g Trinkwasser

280 g Meersalz

24380 g Teig

Knetung: 12 + 1 Minuten

Teigtemp.: 28 °C

Teigruhe: 40 Minuten

Aufarbeitung:

Teig teilen und wirken. Mit dem Schluss nach unten in gut bemehlte Gärkörbchen absetzen.

TE 850 g

Endgare:

In nicht zu feuchtem Gärschrank: ca. 60–75 Minuten.

Bei voller Gare mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen und mit Schwaden einschießen.

Backzeit:

750 g Brote ca. 45 Minuten.

Bei 240 °C anbacken und bei 220 °C ausbacken.

Nach 2 Minuten Zug ziehen.