



Roggen - Dinkelvollkornbrot - freigeschoben

Vorteig:

250 g Dinkelvollkornschrot, fein
250 g Trinkwasser (30°C) // 300 g bei Trockenferment
25 g BackNatur Ferment

525 g Vorteig

Es werden für den Vorteig zuerst das Wasser und das BackNatur Ferment gut verrührt um es danach zu dem Mehl in einer Backschüssel für 2 Minuten zu vermengen. Danach gärt der Vorteig für 12-15 Stunden bei 25-27°C.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Quellstück:

50 g Roggen-Altbrötchen oder Dinkel-Altbrötchen, geschnitten, geröstet
50 g Trinkwasser (30°C)
2 g Meersalz

100 g Quellstück

Für das Quellstück werden die Zutaten 1- 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Teigbereitung:

525 g Vorteig
470 g Roggenvollkornschrot, fein
100 g Quellstück
15 g Meersalz
300 g Trinkwasser (30°C)

1410 g Teig

Alle Zutaten für den Hauptteig werden in eine Backschüssel abgewogen. Danach wird der Teig für 12 Minuten gut geknetet und anschließend bei 28-30°C für 60 Minuten, luftdicht abgedeckt (Deckel, Folie, Kunststofftüte) weiter gegart.

Aufarbeitung:

Nach der Gare wird der Teig mit einer Teigkarte auf eine bemehlte Arbeitsfläche gegeben und in zwei Teile geteilt. Diese werden ganz leicht rund gewirkt und danach in ein rundes, bemehltes und mit Schrot ausgestreutes Gärkörbchen, mit dem Wirkschluss nach unten, abgesetzt. Die Gärkörbchen mit dem eingelegten Brotteig werden zur Endgare luftdicht abgedeckt.

Endgare

Die Teiglinge werden in den Gärkörbchen ungefähr bei 28-30°C für 60- 90 Minuten stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden die gegarten Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegten, bzw. eingefetteten Backblech gebacken. Man kann die Brote zuvor einschneiden, damit sich die Kruste an den Einschnittstellen bildet.

Backzeit:

Die Brote werden im vorgeheizten Backofen bei 220°C mit Schwadengabe gebacken. Nach ca. 2 Minuten wird der überschüssige Dampf durch öffnen der Backofentür abgelassen (Vorsicht: Wasserdampf ist sehr heiß). Die gesamte Backzeit beträgt ungefähr 60 Minuten. Das Brot ist gar, wenn es bei der Klopfprobe hohl klingt.