



## Urgetreide-Kamutbrötchen mit Backferment

### **Vorteig:**

200 g Roggenmehl Type 1150  
200 g Trinkwasser (30°C)  
20 g BackNatur Ferment

---

440 g Vorteig

Als erstes wird das abgewogene Ferment mit der angegebenen Menge Wasser gut vermischt. Danach wird dieses Gemisch gut mit dem abgewogenen Mehl für ungefähr 2 Minuten vermengt. Der luftdicht abgedeckte Vorteig wird bei 26-28°C für 12-15 Stunden stehen gelassen, sodass die Gärung in Ruhe stattfinden kann.

### **Teigbereitung:**

440 g Vorteig  
120 g Einkornvollkornmehl  
200 g Kamutvollkornmehl  
100 g Weizenvollkornmehl  
10 g Honig  
200 g Trinkwasser (ca.30°C)  
12 g Meersalz

---

1082 g Teig

Alle Zutaten werden für den Hauptteig abgewogen. Dann kommt als erstes der gut gegärte Vorteig in die Schüssel und anschließend sämtliche abgewogenen Zutaten. Danach wird der Teig für 12-15 Minuten gut geknetet. Machen Sie zwischendurch die Kleberprobe. Dann erfolgt die Teigruhe für 60-90 Minuten bei 28-30°C.

### **Aufarbeitung:**

Der Hauptteig wird nach der Gare auf einen gut bemehlten Tisch gegeben. Auf einer Haushaltswaage werden 120 g schwere Teiglinge abgewogen und auf der bemehlten Arbeitsfläche verteilt. Nach einer Entspannungszeit von 2 Minuten werden die Teiglinge zu einem Baguettebrötchen geformt. Die Baguette werden in bemehlte Tücher (Leinen, Halbleinen, Baumwolltuch) eingeschlagen und dann gut mit einer Kunststofftüte bedeckt oder in einer Kunststofftüte verschlossen, weiter gegart.

**Endgare:**

Die Endgare dauert zwischen 60-90 Minuten bei 28-30°C. Nach dieser Stückgare werden die geformten und gut gegärten Baguettebrötchen auf ein gefettetes Backblech zum backen gegeben und anschließend bei voller Gare und mit Schwaden (heißes Wasser) geschoben.

**Backzeit:**

Die Backzeit für die Brötchen beträgt ungefähr, je nach Ofenart, 30-40 Minuten. Die Brötchen werden heiß bei 240°C zuerst gebacken. Nach 10 Minuten öffnet man die Backofentür einen Spalt, damit der überschüssige Dampf entweichen kann. (Vorsicht: der Dampf ist sehr heiß)

Für die restliche Backzeit backt man die Brötchen bei 160°C weiter bis sie eine schöne, goldene Farbe haben und bei der Klopfprobe hohl klingen.