

KRUSTENBROT MIT FLOCKEN

1 Laib aromatisches Brot mit knackiger Kruste. TE 1150, TA 177

<p>SAUERTEIG / VORTEIG</p> <p>130 g Roggenmehl 130 g Wasser (35 Grad) 15 g Anstellgut Roggen (oder 0,5 g Frischhefe)</p>	<p>Mit einem Löffel vermengen und abgedeckt 10-12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.</p>
<p>BRÜHSTÜCK</p> <p>65 g Altbrot geröstet und gemahlen (Alternativ Roggenschrot) 65 g Hafer- oder Dinkelflocken Kleinblatt geröstet (Alternativ Roggenschrot) 190 g Wasser (80 Grad) 12 g Salz</p>	<p>Alles vermengen und mindestens 1-2 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen. Besser länger oder über Nacht.</p>
<p>HAUPTTEIG</p> <p>Sauerteig / Vorteig Brühstück 285 g Weizen-oder Dinkelmehl 700 (1050) 95 g Weizenmehl 1600 (1050) 80 g Buttermilch oder 90 g Wasser 95 g Wasser 7 g Frischhefe 10 g Malz oder Honig evt. Kümmel oder Brotgewürz</p> <p>Variante mit weniger Hefe: nur 3 g Frischhefe, die Stockgare verlängert sich auf 2-3 Stunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles zu einem glatten Teig verkneten (Maschine Wasser + Rest zuerst 3 Min. langsam dann 3 Min. zweite Stufe) bis ein bindiger, leicht klebriger Teig entsteht. • 80-90 Min. Stockgare, nach 20 und 40 Min. dehnen und falten. • Laib formen und in den mit Roggenmehl bemehlten Garkorb setzen. 40-50 Min. Stückgare • Ofen auf 250 Grad vorheizen • Laib auf das Blech kippen, einschneiden und mit Schwaden backen, nach 10 Min. Schwaden ablassen und auf 200 Grad zurück schalten • Backzeit ca. 55-60 Minuten. Die letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt öffnen, auf Umluft schalten, um die Kruste röscher zu machen.

Helga's Rezept

Triebmittel: Sauerteig / Hefe
Stockgare: 80-90 Min.
Stückgare: 40-50 Min.
Am Backtag: 2-2,5 Stunden

