

WILDES ROGGEN HW

Ein Roggenbrot mit Hefewasser, weicher Teig. 2 kleine oder 1 normaler Laib

<p>HAUPTTEIG</p> <p>300 g Hefewasser aktiv 120 Wasser warm 150 g Roggenvollkornmehl 200 g Roggenmehl 970 (1050) 150 g Weizenmehl 700 (1150) 12 g Salz 1 KL Anstellgut kalt</p>	<ul style="list-style-type: none">• Alles verkneten bis ein klebriger Teig entsteht.• Abgedeckt 8-12 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.• Laib formen und im Garkorb 60 Minuten zugedeckt zur Gare stellen.• Ofen auf 250 Grad vorheizen. Mit Schwaden einschießen und nach 15 ablassen und auf 200 Grad zurück schalten. Ca. 55-60 Minuten Backzeit
---	---

Rezept Helga

Triebmittel: Hefewasser

Stockgare: 8-12 Stunden

Stückgare: 60 Min.

Zeit Backtag: 2 Stunden

