

ROGGEN-MISCHWECKERL

9 Stück à 90-95 g, TE 885, TA 165

<p>SAUERTEIG</p> <p>100 g Roggenvollkornmehl 100 g Wasser (50 Grad) 15 g Anstellgut Roggen</p>	<p>Zuerst das Mehl und Wasser vermengen dann das Astg dazugeben Alles vermengen und abgedeckt 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen</p>
<p>VORTEIG</p> <p>100 g Weizenmehl 1600 (1150) 100 g Wasser (20 Grad) 0,2 g Frischhefe</p>	<p>Alles vermengen und abgedeckt 12 -16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.</p>
<p>HAUPTTEIG</p> <p>Vorteig, Sauerteig 120 g Wasser (50 Grad) 170 g Roggenmehl 960 (1150) 120 g Weizen- oder Dinkelmehl 700 (1050) 10 g Salz 5 g Frischhefe 10 g Honig oder Zucker 15 g Butter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles gut vermengen (5 Min. langsam, 4 Min. schnell) Achtung: das Wasser nicht direkt auf den Sauerteig oder Vorteig geben. • 90 Minuten Gare bei 24 Grad • Rund schleifen oder einschlagen und im Leinen, Schluss oben, ca. 20 Min. gehen lassen • Auf ein Blech, Schluss unten, und rautenförmig oder quer einschneiden. • Ofen auf 250 Grad vorheizen und mit viel Schwaden backen. • Nach 10 Min. Schwaden ablassen und bei 200 Grad fertig backen (Gesamt ca. 25 Min)

Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Stockgare: 90 Min.
 Stückgare: 20 Min.
 Zeit am Backtag: gut 2,5 Std.

