



Joghurt-Sauerteigbrot

1.0 X 2.0 X 3.0 X

TAG 1. SAUERTEIG - ANSATZ

Bio-Roggenvollkornschrot fein	0.010 kg	0.020 kg	0.030 kg
Weizenmehl Type 1050	0.010 kg	0.020 kg	0.030 kg
Bio Roggenmehl 1150	0.025 kg	0.049 kg	0.074 kg
Wasser ca. 30°C	0.049 kg	0.099 kg	0.148 kg
Bio-Roggensauerteig	0.005 kg	0.010 kg	0.015 kg

Mehle, Wasser und Sauerteig gut vermischen, dabei auch etwas Luft mit unterschlagen. 10h bei 24°C bis 26°C ruhen lassen. Der Sauerteig muss sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.

TAG 2 HAUPTTEIG

Bio-Weizenmehl Type 550	0.188 kg	0.376 kg	0.564 kg
Joghurt 3,5 %	0.247 kg	0.495 kg	0.742 kg

Joghurt und Weizenmehl ca. 2-3 Minuten langsam in der Knetmaschine mischen bis beides verbunden ist. Ca. 30 Minuten in der Knetmaschine ruhen lassen.

Bio Roggenmehl 1150	0.059 kg	0.119 kg	0.178 kg
Meersalz	0.006 kg	0.013 kg	0.019 kg

Roggenmehl und Sauerteig zum Joghurt-Vorteig geben. 3 min langsam und ca. 10 min schnell kneten dabei das Salz nach und nach zugeben. Der Teig sollte am Ende leicht dehnbar sein. Teigtemperatur: 22°C bis 24°C

Nach dem kneten 1-2 h Teigruhe in geölter Kiste oder Schüssel zwischendurch 3x "stretch and fold"

Nach der Teigruhe: Brote ggf. abwiegen und rund vorformen und ca. 20 min abgedeckt auf dem Tisch ruhen lassen.

finale Formen: Teiglinge rund oder lang formen und gut gemehlt in mit Tuch ausgelegte Gärkörbe legen. 24h bei 4h kalte Gare.

TAG 3: BACKEN: *Ofen auf 250°C vorheizen, Teiglinge auf Schieber stürzen, mehlieren und mit Rasierklinge einschneiden. 10 min mit Dampf, fallend auf 200°C backen, nach 10 min dampf ablassen, evtl. drehen und noch 25 min fertig backen. finale Kerntemperatur mind. 96°C*

Sat, 02.01.2021 - 17:35 Uhr

0.600 kg 1.200 kg 1.800 kg