

PRÄSENTIERT VON



DIETMAR KAPPLS ROGGENVOLLKORNBROT

Aus dem Buch "Baking Next Level - mit Roggen"

2 Stück zu je 827 g Teigeinlage

HAUPTTEIG

FINISH

370 g Wasser (20 °C)

Roggenschrot (grob) zum Wälzen

650 g Roggenvollkorn

(Waldstaudenkorn), auf Stufe 1

frisch vermahlen

22 g Salz

612 g reifer Sauerteig

SAUERTEIG

17 g Anstellgut

245 g Wasser (25–30 °C)

350 g Roggenvollkorn

(Waldstaudenkorn), auf Stufe 1

frisch vermahlen

Zubereitung

SAUERTEIG Anstellgut im Wasser auflösen und dann mit frisch vermahlenem Roggenvollkornmehl vermischen. • **ACHTUNG** Durch das frische Vermahlen des Getreides erwärmt sich das daraus hergestellte Vollkornmehl. Deshalb muss die Wassertemperatur etwas kühler sein. • Gewünschte Sauerteigtemperatur nach dem Ansetzen: 30–32 °C. Anschließend bei 22 °C (Raumtemperatur) 12–15 Stunden abgedeckt reifen lassen.

HAUPTTEIG Etwa drei Viertel der Wassermenge, frisch vermahlene Roggenvollkornmehl, Salz und Sauerteig in die Knetschüssel geben. 7–8 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Der Teig sollte in der Anfangsphase der Teigherstellung nicht zu weich geführt werden. Die feste Teigkonsistenz führt bei Vollkornteigen zu einer besseren Bindung, was im gebackenen Brot eine stabilere Krumenstruktur mit sich bringt. • Die restliche Schüttwassermenge hinzufügen und 4–5 Minuten mischen.

AUFARBEITEN Den Teig abgedeckt 30–40 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. • Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Teiglinge zu runden Laiben wirken und dann länglich ausformen. Teiglinge über ein feuchtes Tuch bewegen und in grobem Roggenschrot wälzen. In die Backform legen und abgedeckt auf die Endgare stellen. • Nach der Formgebung reifen die Brote in der Form etwa 60–75 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur.

BACKEN Gebacken werden die Vollkornbrote auf der mittleren Schiene bei 220 °C Ober-/Unterhitze mit kräftigen Schwaden. • Schwaden nach 6–7 Minuten ablassen. • Backtemperatur auf 200 °C reduzieren. • Die Backzeit beträgt 75–80 Minuten. • Etwa 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form holen.