

Century (Urgetreide)

Mit Roggensauerteig TA 200

Rezept:

Century	1000 g
Sauerteig	100 g
Wasser	600 g

Autolyse 30-60 Minuten

Hauptteig	1750 g
Salz	25 g
Hefe	7 g
Wasser* Teig lesen	25-50 g

Die Teigtemperatur sollte 26 Grad betragen

Ablauf

Knetung	1.Gang 10 min 2.Gang 1 min
Stockgare	Abgedeckt 60 min dabei 2x S/F
Teigruhe	In der Teigwanne 12 bis 24 Stunden bei 4°C
Aufarbeiten	Mit Mehl aufarbeiten. Portionsweise abstechen und mit dem Schluss nach unten auf das vorher gut bemehlte Teigtuch legen
Endgare	30 min. bei Raumtemperatur
Backen	Teigling mit dem Schluss nach oben drehen, einschießen und bei 250 ° C fallend auf 210 °C. Direkt Schwaden. Nach 15 min Dampf ablassen und ca. 35 Minuten backen.

*Das Wasser schluckweise begeben (Bassinage)

