

Waldviertler Bauernbrot

Manchmal gibt es Tage, an denen muss es einfach etwas schneller gehen. Hierfür eignet sich der Berliner Kurzsauerteig am besten. Seine Reifezeit beträgt 3-4 Stunden bei einer konstanten Temperatur von 35 °C.

TEIGGEWICHT
2.012 g

VORTEIG / SAUERTEIG
Berliner Kurzsauer

BACKTEMPERATUR
245 °C fallend 210 °C

• ZUTATEN

Berliner Kurzsauerteig

80 g	Roggenanstellgut
400 g	Wasser ca. 50 °C
400 g	Roggenmehl Type 960/1150
SUMME 880 G	

Brotaroma

50 g	Restbrot getrocknet und fein vermahlen
150 g	Wasser 50 °C
SUMME 200 G	

Hauptteig

880 g	reifer Sauerteig
200 g	Brotaroma
300 g	Roggenmehl Type 960/1150
300 g	Weizenmehl Type 700/550
ca. 300 g	Wasser 45 °C
22 g	Salz
10 g	vermahlener Fenchel
TEIGGEWICHT 2.012 G	

ECKDATEN

SAUERTEIG	Berliner Kurzsauer, mind. 3 Std. bei 35 °C
MISCHZEIT	7-8 Minuten von Hand geknetet
TEIGTEMP.	30-32 °C
TEIGREIFE	30 Minuten
ENDGARE	45-60 Minuten bei Raumtemperatur
BACKZEIT	60-80 Minuten je nach Teigeinlage
BACKTEMP.	245 °C fallend 210 °C

• ZUBEREITUNG

Berliner Kurzsauerteig

MIND. 3 STD. · 35 °C

- 1 Wasser und Mehl zuerst klumpenfrei verrühren und anschließend Anstellgut untermischen. Nun weitere 4-5 Minuten mit dem Schneebesen verrühren.
- 2 Reifezeit mind. 3 Stunden bei 35 °C – Sauerteig sollte/darf nicht auskühlen!

Brotaroma

2-3 STD.

- 3 Restbrot und Wasser zusammen vermischen und 2-3 Stunden quellen lassen.

Herstellung

VON HAND GEKNETET

- 4 Wasser, Brotaroma, Salz, reifer Sauerteig und vermahlener Fenchel zusammen aufschlänmen. Erst wenn sich eine homogene Teigmasse gebildet hat, kann das gesiebte Roggen- und Weizenmehl untergeknetet werden. Den Teig so lange mischen, bis eine gleichmäßige Teigstruktur entsteht (Dauer ca. 3-4 Minuten).
- 5 Anschließend den Teig zugedeckt 30 Minuten rasten lassen – Stockgare.
- 6 Nun den Teig nach Wunsch teilen oder im ganzen Stück zuerst rund und anschließend lang formen. Der Teigling kann und sollte rustikal geformt, mit dem Teigschluss nach unten im Gärkorbchen reifen.
- 7 Endgare 45-60 Minuten bei Raumtemperatur.
- 8 Gebacken werden die Teiglinge im vorgeheizten Backrohr bei 245 °C mit kräftigen Schwaden. Schwaden nach 10 Minuten ablassen und zugleich Backtemperatur auf 205-210 °C reduzieren. 1000 g Teigeinlage – 60 Minuten / 2000 g Teigeinlage – 75-80 Minuten.

MERKE DIR

- Bei 3 Stunden kann der Sauerteig bereits verwendet werden, jedoch ist dieser bei 4 Stunden Reifezeit ausdrücksvoller und kräftiger im Geschmack. Des Weiteren wird eine hohe Anstellgutmenge von 20 % (bezogen auf die Mehlmenge im Sauerteig) benötigt.
- Bei dieser Kurzsauerführung muss aufgrund der kurzen Reifezeit mehr Roggenmehl versäuert werden. Bei reinen Roggenbroten beträgt diese 50 % und bei Roggenmischbroten 55-60 %, gerechnet auf die gesamte Roggenmehlmenge in der Rezeptur.