



Roggenfermentbrot

gebacken aus 90 % Roggenmehl Type 1150
und 10 % Dinkelvollkornmehl,
ohne Zusatz von Hefe



Fermentteig:

Roggenmehl Type 1150

Fermentdirektstarterpulver 4 %

Wasser (ca. 40 °C)

4.500 g
180 g
3.600 g

Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten!

Teig:

Fermentteig

Roggenmehl Type 1150

Dinkelvollkornmehl

Ur-Dinkel S5

Salz

Wasser

8.100 g
4.500 g
1.000 g
500 g
280 g
5.200 g

Gesamtteig

19.580 g



Kneten: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 6 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt ca. 1 Stunde, bei 29 °C +/- 1 °C

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge mit reichlich Roggenmehl Type 1150, mit noch offenem Schluss rund wirken. In mit Roggenmehl bemehlte Gärgutträger mit Schluss nach unten einlegen. Endgare ca. 1 Stunde bei ca. 29 °C. Teiglinge mit Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen, überschüssiges Mehl abkehren, ca. 5 bis 10 Minuten absteifen lassen, bis sich Risse bilden und dann mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten