

Unser Liebling's Brot - Roggenmischbrot 500g, 50/50 SY-BRUTY-Style

Zutaten

| | | |
|---------------|-------------|--|
| Mehl | Roggen 1150 | 250g |
| | Weizen 050 | 250g (altern. 100g Ruchmehl im Ansatz) |
| Malz, aktiv | 7g | |
| Malz geröstet | 10g | |
| Weizenkleber | 7g | |
| Alba-Öl | 7g | |
| Tr. Hefe | 7+(1g) | |
| Brotgewürz | 7g | |
| Salz | 12g | |
| Anstellgut | R30g / W20g | |
| Wasser | 335g | |

| Sauerteig Roggen | | Sauerteig Weizen | |
|---|--------------------------------------|------------------|---|
| R1150 | 200g | R1150 | 100g Alternativ Weizen-Ruchmehl |
| Anstellgut | 30g | 1600, | |
| Wasser | 180g | Anstellgut | 20g - |
| Reifezeit | 18-20 Std. bei Raumtemperatur | Altern. Tr. Hefe | 0,5-1g <u>Nach 2 Std. in den Kühlschrank packen. 4 Std. vor dem backen rausnehmen.</u> |
| | | Wasser | 100g |
| | | Reifezeit | 18-20 Std. bei Raumtemperatur |
| Autolyse: | | | |
| Nach 18 - 20 Stunden beide Sauerteige (Roggen&Weizen) zusammenführen und kurz durcharbeiten | | | |
| 1-2 Std. ruhen lassen | | | |

Roggen / Weizen

| | |
|--------------|--|
| R1150 | 50g |
| W1050 | 150g |
| Tr. Hefe | 7g |
| Salz | 12g |
| Wasser | 25g - (oder z.B. 25g Buttermilch oder Mix mit Wasser) |
| Malz, aktiv | 7g |
| Röstmalz | 10g |
| Weizenkleber | 7g |
| Backcr. / Öl | 7g Wir nehmen Albaöl... |
| Brotgewürz | 7g |

- **4/8 min.** alles zusammen -langsam/schnell kneten. Geht auch per Hand...
- **30 min.** unter Folie ruhen lassen, dann in **Kastenformlegen**, oder in Form bringen
- **60-70 min.** auf Gahre in **Kastenform**, oder im Korb, immer unter Folie, gehen lassen + *ggf. abstützen*.
Nach Ende der Gahre, oben längs, 1 cm tief einschneiden, oder stippen

Gesamt ca. 60 Min. Backzeit zu Hause

- 12 Min. bei 230°C, Umluft-Dampf / **Dampf ablassen!! Wichtig** //Wasserschale bleibt aber immer im Ofen...
- 45 min. bei 190°C Oberhitze/Unterhitze fertig backen //

Im Schiffsofen mir nur Unterhitze ca. 60 Minuten Gesamtbackzeit

Gusseisernen Topf (komplett) im Ofen mit aufheizen lassen vorher ganz leicht einölen //

- **Handschuhe / - feuerfeste Unterlage!!**
- **Mit einer Kastenform geht's auch, dann die ersten 12 Min mit Alufolie dicht, aber locker umwickeln (= Deckelersatz)**
- Topf vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf **hitzebeständige Unterlage** stellen,
- Brot sofort in den Topf geben, **sofort** Deckel schließen und wieder ab in den Ofen.
- 12 Min. bei 230°C, mit **geschlossenem Deckel** im Guss-Topf, **dann wird ohne Deckel** fertig gebacken
Bei Kastenform - Alufolie entfernen
- 30 min. bei 190°C dann **Brot im Topf umdrehen** // In der Kastenform bleibt es, wie es ist.
- 15 min. bei 190°C Fertigbacken

Oberst mögliche Schiene verwenden (dies bitte vorher probieren ;-)