



## Daten

Teiggewicht	1540g
Teiginlage	1540g
Anzahl Teiglinge	1
Teigausbeute	183

<b>Sauerteig</b>	180g 180g 18g	Roggenmehl 1150 Wasser (50°C) Roggen-Anstellgut (TA 200)	Zutaten vermengen und 16-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen. <i>[Tipp: Etwas milder und triebfähiger wird das Brot, wenn das ASG kurz vor Zubereitung des Sauerteiges aufgefrischt wird]</i>
<b>Brühstück</b>	120g 120g 12g	Roggenschrot grob Wasser (80-100°C) Salz	Schrot mit Salz vermischen und mit heißem Wasser übergießen. Bei 20-22°C ca. 6-8 Stunden auskühlen lassen.
<b>Kochstück</b>	120g 240g	Ganze Roggenkörner Wasser	Zutaten vermischen und im geschlossenen Topf ca. 45-60 Minuten kochen bis das Wasser komplett verquollen ist. Dann ca. 4-8 Std. auf 20-22°C auskühlen lassen.
<b>Hauptteig</b>	180g 60g 60g 6g 9g 9g 180g	Sauerteig Brühstück Kochstück Roggenschrot mittel Roggenschrot fein Weizenvollkornmehl Hefe Zuckerrübensirup Flüssigmalz (inaktiv) Wasser (80-100°C)	
<b>Kneten</b>			Alle Zutaten 15 Minuten auf Stufe 1 kneten, 10 Minuten ruhen lassen. Weitere 15 Minuten auf Stufe 1 kneten, 30 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss noch einmal 20 Minuten auf Stufe 1 kneten.
<b>Aufarbeiten</b>			Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 22 x 10 x 9 cm) geben und gleichmäßig andrücken. Nach Belieben die Oberfläche leicht anfeuchten und mit Haferflocken bestreuen.
<b>Stückgare</b>			70-80 Minuten bei 20-22°C.
<b>Backofen vorheizen</b>			Den Backofen auf 250°C vorheizen.
<b>Backen</b>			Bei 250°C fallend auf 180°C insgesamt 70-80 Minuten mit Dampf backen. Nach 8-10 Minuten die Ofentüre weit öffnen um den Dampf abzulassen, die Temperatur auf 180°C senken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot aus der Kastenform holen und ohne Form fertig backen.