



Schwaben Laib

Langzeitführung

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

Weizenvorteig:

290 g Weizenmehl 550
290 g Wasser
7 g Hefe

Roggensauerteig (Einstufenführung):

290 g Roggenmehl 1150
290 g Wasser
30 g Anstellgut

Hauptteig:

587 g Weizenvorteig
580 g Roggensauerteig
1050 g Weizenmehl 1050
290 g Roggenmehl 1150
40 g Salz (2 %)
10 g Hefe (0,5 %)
290 g Buttermilch (15 %)
570 g Wasser

3.417 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Zunächst die Zutaten für den Weizenvorteig vermengen und 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach kann er bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Roggensauerteig:

Anschließend die Zutaten für den Roggensauerteig verrühren und bei Raumtemperatur 16 – 18 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig:

Den Weizenvorteig mit dem Roggensauerteig und den restlichen Zutaten für den Hauptteig vermengen und in der Teigknetmaschine zu einem homogenen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 13 Minuten
2-Gang Maschine: 8 Minuten langsam
5 Minuten schnell
NOVA: 8 Minuten Stufe 2
7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Variante 1: Den Teig 90 Minuten ruhen lassen und anschließend 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 30 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 55 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240 °C einschießen und
nach 10 Minuten auf 210 °C
zurückschalten
Danach 45 Minuten lang fertig
backen.

Variante 2: Den Teig 45 Minuten ruhen lassen und anschließend für etwa 15 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 60 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.

