

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 einschließen
Backzeit: 55 Minuten



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



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 240 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 45 Minuten

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 Gärkorbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 60 Minuten Ruhezeit einschließen und backen.

