



Roggenbrot mit 3-Stufen-Sauerteig

Zutaten für 4 Brote á 925 g:

Sauerteig (DDF) (Detmolder Drei Stufen Führung):

1. Stufe Anfrischsauer TA 200

2 g Anstellgut
15 g Roggenmehl 1150
15 g Wasser (ca 30°C)

Stehzeit: 7 Stunden

2. Stufe Grundsauer TA 170

32 g Anfrischsauer
(1. Stufe)
285 g Roggenmehl 1150
195 g Wasser (ca 30°C)

Stehzeit: 14 Stunden

3. Stufe Vollsauer TA 220

512 g Grundsauer (2. Stufe)
600 g Roggenmehl 1150
870 g Wasser (40 – 45°C)

Stehzeit: 3 Stunden

Hauptteig:

1982 g Sauerteig (3. Stufe)
1100 g Roggenmehl 1150
45 g Salz
575 g Wasser

3702 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für die 1. Stufe des Sauerteigs mischen und 7 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Zutaten für die 2. Stufe (+ 1. Stufe Anfrischsauer) mischen und 14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nun die Zutaten für die 3. Stufe (+ 2. Stufe Grundsauer) mischen und 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Anschließend alle Zutaten des Hauptteigs mischen (+3. Stufe Vollsauer) und verkneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 8 Minuten
2-Gang Maschine: 10 Minuten langsam
NOVA: 10 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. In 4 Brote á 925 g abwägen, rundformen und mit dem Schluss nach unten in die bemehlten Gärkörbchen setzen.

Nicht abgedeckt ca. 65 – 70 Minuten ruhen lassen.

Danach die Brote aus den Körbchen nehmen und mit dem Schluss nach unten auf den Schieber setzen. Anschließend backen.



Im Holzbackofen:
Bei 290 – 330 °C einschießen
Backzeit: 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 300 °C
Unterhitze: 200 °C
Backzeit: 60 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen,
nach 20 – 25 Minuten auf
210 °C zurückschalten und
weitere 35 – 40 Minuten
backen.

