



Aromalaib mit 2-Stufen Sauerteig

Zutaten für 4 Laibe à 1.030 g:

Aromastück:

- 200 g Altbrot geröstet und vermahlen
- 600 g Wasser (ca. 75 °C)
- 10 g Salz

Über Nacht im Kühlschrank

Sauerteig DZF

(Detmolder Zwei Stufen Führung):

1. Stufe

- 25 g Anstellgut
- 360 g Roggenmehl 1150
- 235 g Wasser (30 °C)

Stehzeit: 18 – 20 Stunden bei Raumtemperatur

2. Stufe

- 620 g Grundsauer (1. Stufe)
- 390 g Roggenmehl 1150
- 390 g Wasser (40 °C)

Stehzeit: 3 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig:

- 810 g Aromastück
- 1.400 g Sauerteig
- 850 g Roggenmehl 1150
- 400 g Dinkelmehl 1050
- 30 g Salz
- 10 g Hefe
- ca. 650 g Wasser

ca. 4.150 g Gesamtteig

Zubereitung:

Aromastück:

Das Altbrot auf einem Blech im Ofen rösten bis es ganz bräunlich ist. Anschließend mahlen. Wasser und Salz dazugeben, mit einem Kochlöffel verrühren und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Sauerteig DZF:

Die Zutaten für die 1. Stufe mischen und 18 – 20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Zutaten für die 2. Stufe (+ Stufe.1) mischen und 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten für den Hauptteig mischen. Den Sauerteig und das Aromastück dazugeben und verkneten.

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 nun ca. 25 Minuten ruhen lassen, in 4 Brote à 1.030 g abwägen und rundformen. Nun in den bemehlten Gärkörbchen abgedeckt ca. 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Dann nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 290 °C einschießen
Backzeit: ca. 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 290 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach ca. 15 Min. auf 200 °C
zurückschalten und weitere
45 Minuten backen

