Röstkruste

Zutaten für 6 Stück à 900 g:

Röstgrieß Kochstück:

75 g	Hartweizengrieß
375 g	Wasser (kochend)

Sauerteig DEF:

72 g	Anstellgut (Reifer Sauerteig)
720 g	Roggenmehl 1150
720 g	Wasser (40 °C)

Hauptteig:

450 g	Kochstück
1.440 g	Sauerteig (ohne Anstellgut, kommt zurück ins Glas)
1.305 g	Roggenmehl 1150
900 g	Weizenmehl 550
ca. 1.320 g	Wasser
50 g	Hefe
65 g	Salz
ca. 5.530 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

Zubereitung:

Röstgrieß Kochstück:
Den Hartweizengrieß auf einem Blech im Ofen rösten bis er ganz leicht bräunlich wird. Das Wasser dazugeben, mit einem Schneebesen verrühren und über Nacht quellen lassen.

Sauerteig DEF:
Die Zutaten für den Sauerteig mischen und 15 – 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:
Die Zutaten für den Hauptteig mischen. Den Sauerteig und das Kochstück dazugeben zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nun ca. 20 Minuten ruhen lassen, in 6 Brote à 900 g abwiegen und rundformen. Nun in den bemehlten Gärkörbchen abgedeckt ca. 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Dann nach Anleitung backen.

0143-A-0723

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

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

Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 50 Minuten

0143-A-0723