

Brotzeitlaib mit Altbrot

Zutaten für 1 Brot à 3.000 g:

Vorteig:

- 250 g Wasser
- 10 g Hefe
- 250 g Weizenmehl 1050

Aromastück:

- 200 g Altbrot, geröstet
und vermahlen
- 200 g Wasser (60 °C)

Hauptteig:

- 510 g Vorteig
- 400 g Aromastück
- 1.000 g Ruchmehl
- 125 g Sauerteig Anstellgut
- 30 g Zucker
- evtl. 5 g Hefe
- ca. 925 g Wasser

Später dazugeben:

- 25 g Salz

3.020 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 24 °C

Zubereitung:

Vorteig:

Zuerst Wasser und Hefe miteinander verrühren. Dann das Mehl dazugeben und alles durchmischen. Nun 4 Stunden im Raum stehen lassen und dann für weitere 10 – 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aromastück:

Die Zutaten miteinander verrühren, auskühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Hauptteig:

Die Zutaten für den Hauptteig verkneten. Dabei zuerst nur 700 g des Wassers und den Rest bedarfsweise nach und nach hinzugeben. Das Salz erst in den letzten zwei Minuten zugeben.

Knetzeiten

| | |
|------------------|---|
| 1-Gang Maschine: | 16 Minuten |
| 2-Gang Maschine: | 6 Minuten langsam 10 Minuten schnell |
| NOVA: | 6 Minuten Stufe 2 12 Minuten Stufe 4 |

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und ca. 4 – 5 Stunden ruhen lassen. Dabei nach 45 Minuten und 90 Minuten in der Wanne falten.

Den Teig nun auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie kippen, in die gewünschte Form bringen und mit Roggenmehl bestauben. Anschließend nach Anleitung backen. Wenn im Elektro-Steinbackofen gebacken wird, die Temperatur nach Bedarf um ca. 20 °C reduzieren.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 25 Minuten
Dann: 200 °C 20 – 25 Minuten

info

Für den optimalen Geschmack das Brot sehr kräftig und dunkel ausbacken.