



Mühlenkruste Langzeitführung

Zutaten für 4 Brote à 928 g:

Roggenvollkornsauerteig:

- 200 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Wasser 40° C
- 20 g Anstellgut

Aromastück:

- 100 g Altbrot
geröstet und gerieben
- 400 g Wasser (80° C)

Hauptteig:

- 400 g Roggenvollkornsauerteig
- 500 g Aromastück
- 1000 g Weizenmehl 1050
- 600 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 960 g Wasser
- 44 g Salz
- 10 g Hefe

3.714 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26° C

Zubereitung:

Roggenvollkornsauerteig:

Die Zutaten für den Roggenvollkornsauerteig miteinander verrühren und für ca. 16-18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Aromastück:

Für das Aromastück die Zutaten verrühren und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Die Zutaten für den Hauptteig nun in einer Teigknetmaschine ca. 8 Minuten langsam und 5 Minuten schnell kneten. Den Teig in eine Teigwanne geben, für ca. 30 Minuten ruhen lassen und dabei nach 15 Minuten falten.

Den geruhten Teig nun in 928 g Stücke abwiegen und rund formen. Dann kurz ruhen lassen und zu länglichen Kipfe formen. Anschließend die Brote mit dem Schluss nach oben in eine gerillte, längliche Form geben und noch etwa 15 Minuten im Raum, dann 12-15 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (4-6° C).

Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und noch ca. 60 Minuten im Raum stehen lassen. Das Brot einschneiden und anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschießen

Backzeit: Ca. 45-50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C

Unterhitze 190° C

Backzeit: Ca. 45-50 Minuten

Ofen nach 10 Minuten ausschalten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen

Backzeit: Ca. 45-50 Minuten

Nach ca. 10 Minuten

auf 200° C zurückschalten