

# Backplan für Roggenbrot, Roggenbrot mit Saaten und Roggenvollkornbrot

1 Backofen vorheizen auf **250° Ober- und Unterhitze**

11.09.2022

	min	Start-Uhrzeit	Start	Uhrzeit notieren		Backzeit	
2	=		<b>250°</b>	Brot in Backofen stellen	min	in Minuten	
	↓	<b>+ 3 Minuten</b>					
3	=		<b>Wasser</b>	in Backofen stellen	+3	3	
	↓	<b>+ 12 Minuten</b>					
4	=		<b>200°</b>	Temperatur reduzieren	+12	15	
			<b>Wasser</b>	entnehmen und <b>30 sec</b> Backofentür offen lassen			
	↓	<b>+ 15 Minuten</b>					
5	=		<b>180°</b>	Temperatur reduzieren	+15	30	
6a			<b>180°</b>	ausbacken bei 180°Grad bräunt das Brot nicht mehr			
	+20		500 g	Brote	+20	50	
6b	↓	<b>+ 30 Minuten</b>					
6c	=		<b>750 g Brote</b>	+ 5 Minuten wg Sauerteig-Gärung	+30	60	
	+30		1.000 g	Brote	+30	60	
6d	↓	<b>+ 35 Minuten</b>					
	=		<b>1.500 g Brote</b>	+5 Minuten wg Sauerteig-Gärung	+35	65	

\* in den Zeiten mit \* sind die 5 Minuten schon enthalten.

Die Backzeiten für den 15-Stunden-30°-Sauerteig habe ich um jeweils 5 Minuten verlängert, da der Sauerteig recht flüssig ist und dadurch das Brot nicht richtig ausgebacken ist.