

Roggenstollen

30°-Sauerteig, deshalb Hefe um 50 % reduziert

10.09.2022

	Faktor		Faktor	Faktor	Faktor	Faktor	%	Faktor	
Sauerteig	0,84		0,725	1,451	2,176	2,902	*	3,628	
Anzahl Brote			1	2	3	4		5	
Roggenvollkornmehl	157	g	114	228	342	456		570	
5 % Fermentstarter 75 %*	8	g	6	12	17	23	17,4	29	*2
und/oder Anstellgut 25 %*	3	g							
Wasser 30°	191	g	138	277	416	554		693	
Summe	359	g	260	521	781	1042		599	

Teigruhe, 30° Gärbox, 14-18 Stunden, Teigvolumen verdoppelt sich

Brotteig

Sauerteig von oben	359	g	260	521	781	1042		1.302	
Roggenmehl 1150	309	g	224	448	672	897		1.121	
Weizenmehl 550	52	g	38	75	113	151		189	
Brotgewürz	6	g	4	9	13	17		22	
Salz	11	g	8	16	24	32		40	
Hefe frisch um 50 % reduziert	4,5	g	3,3	6,5	9,8	13,1		16,3	*1
Rübensirup oder Tahinipaste	15	g	11	22	33	44		54	
Wasser 30°**	284	g	206	413	619	825		1032	
Gesamtgewicht	1.041	g	755	1.510	2.265	3.020		3.776	

Laufzeit 1 - 12 min langsam, Stufe 1

Laufzeit 2 - 4 min schnell, Stufe 2

Anzahl Brote			1	2	3	4		5
theoretisches Gewicht pro Brot		g	755	755	755	755		755
tatsächliches Gewicht in der Backform		g	730	730	730	730		730

Teigruhe 30 Minuten abgedeckt in der Schüssel ruhen lassen, danach noch einmal kurz für 10 Sekunden den Teig durchrühren. Teig in Kastenform füllen und abgedeckt ca.45 (Sommer) bis 120 Minuten (Winter) gehen lassen, je nach Umgebungstemperatur.

Wichtig: Teig immer beobachten und gegebenenfalls reagieren. Falls z.B., die Raumtemperatur sich ändert, kann sich auch die Reifzeit ändern. Wenig Hefe, doppelt so lang Falls der Deckel (die sichtbare Oberfläche) beim Backen einsinkt - war Teig zu reif.

Backen

Backofen auf 250 ° vorheizen, Ober- und Unterhitze. Brot in den Backofen stellen. Nach 3 Minuten Wasserschüssel in den Backofen stellen .

12 Minuten Wasser entnehmen und Tempertaur runter auf 200°. Nach 15 Minuten Temperatur auf 180° und 30 Minuten ausbacken. Brot auf Gitter auskühlen lassen.

Änderung 1: statt des wassers kann man teilweise Hefe-Weizenbier nehmen

Änderung des Wasser: 0,5l Weizenbier, Rest warmes Wasser,

Bei der Menge Mehl/Hefe sind 90-120Minuten Gärzeit vorm Backen ziemlich richtig!

Änderung 2: Man kann den Rübensirup teiweise durch Tahini-Paste ersetzen.

1* die angegebene Hefemenge ist reduziert. Weil nicht alle Hefe gut vertragen

2* Fermentstarter oder Milchsäure-Bakterin für den Sauerteig verwenden