

**Die 5 Stufen der Sauerteigführung
für 10 Stück à 750g- Brote Roggen-Mischbrote
50 % Roggenmehl werden versäuert.**

1. Anstellgut:

25g Reinzuchtsauer
12,5 g Roggenmehl
25g kaltem Wasser zu einem Brei vermischen und zugedeckt
24 Std. kühl (nicht im Kühlschrank) stehen lassen.

2. Anfrischsauer:

das Anstellgut mit 75 g, 27 Grad warmem Wasser und
75g Roggenmehl vermischen
6 Std. abstehen lassen.

Darin bilden sich die Hefen.

3. Grundsauer:

den Anfrischsauer mit 450g, 25 Grad warmem Wasser und
650 g Roggenmehl vermischen
8 Std. kühl stellen.

Darin bilden sich die Säuren.

4. Vollsauer:

den Grundsauer mit 1200g, 28 Grad warmes Wasser und
1000g Roggenmehl glatt arbeiten
3 Std. Abstezeit

Volle Entwicklung der Kleinlebewesen

5. Brotteig:

zum Vollsauer kommen jetzt 1375g, 28 Grad warmes Wasser,
1650g Roggenmehl,
2200g Weizenmehl Type 1200
100 g Salz
Alles wird gut durchgeknetet.

Nach ca. 30 Minuten Teigruhe kann mit dem Aufarbeiten
-Teiggewicht pro Brot 850g - begonnen werden.

Die Laibe müssen vor dem Backen nochmals ca. 20 Minuten ruhen, dann
geht es ab in den vorgeheizten 250 Grad warmen Backofen.
Nach 15 Min. auf 180 Grad zurückschalten.

Backzeit insgesamt 45 Minuten.