

Krustenbrot frei geschoben (oval) doppelt gebacken

Roggenvollkornmehl	0,400 kg	
Anstellgut	0,040 kg	
Wasser	0,400 kg	
Sauerteig	0,840 kg	
		20 - 24 Stunden reifen lassen
		0,040 kg Anstellgut wegnehmen

Sauerteig	0,800 kg
Dinkelvollkornmehl	0,300 kg
Weizenmehl 550	0,300 kg
Salz	0,020 kg
Wasser	0,200 kg
Hefe (nach belieben)	0,005 kg
Teig	1,625 kg

Alle Zutaten gut kneten. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen und ein oder zwei Brote formen.
In ein Brotkörbchen absetzen.
Ohne Hefe ca. 6 - 8 Stunden gehen lassen.
Mit Hefe ca. 2 - 4 Stunden gehen lassen.
Die Garzeiten sind immer von der Raumtemperatur abhängig.

Backofen auf 250 °C vorheizen und ca. 45 - 60 Minuten (je nach Brotgröße) backen. Nach ca. 15 Minuten die Hitze auf ca. 200 °C reduzieren. Nach weiteren 30 Minuten das Brot mit Wasser-Mehlmischung einpinseln und bei 250 °C noch 10 Minuten fertig backen.

Wasser-Mehlmischung:
25 g Weizenmehl mit
50 g Wasser verrühren.

Halb&Halb-Brot 50/50

0,400 kg	Mehl 1150 für Sauerteig	
0,040 kg	Anstellgut	
0,400 Litr.	Wasser	
0,840 kg	Sauerteig	
		20 Std. reifen lassen
		40 g fürs nächste Backen wegnehmen

0,800 kg	Sauerteig	Alle Zutaten vermischen und ca. 6 Minuten im schnellen Gang kneten. Teig ca. 1 - 2 Stunden ruhen lassen. Ein oder zwei Brote formen und mind. 1,5 - 2 Stunden gehen lassen (abhängig von Teig- und Raumtemperatur). Backofen auf 240 ° C vorheizen. Brot wenn möglich auf einem Stein abbacken. Nach ca. 10 Minuten die Hitze auf 200 ° C reduzieren.
0,100 kg	1150	
0,500 kg	550	
0,020 kg	Back-Malz	
0,020 kg	Salz	
0,010 kg	Sirup	
0,280 Litr.	Wasser	
0,010 kg	Hefe	
1,740 kg	Teig	Insgesamt je nach Brotgröße 50 - 60 Minuten backen.