

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt		Menge	Arbeitsschritt 1		Arbeitsschritt 2	
		1000 g			Menge	Menge	Menge	Menge
1				in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2	Weizenvollkornmehl	50 g	5%		Weizenvollkornmehl	50	In die KnetSchüssel geben:	
3	Hartweizenmehl	50 g	5%		Hartweizenmehl	50		
4	Roggenmehl 1150	50 g	5%		Roggenmehl 1150	50	Wasser kalt	670
5	Weizenmehl 550	830 g	83%		Weizenmehl 550	830	Frischhefe	15
6					Gerstenmalz inaktiv	20		
7	Gerstenmalz inaktiv (Aromamalz)	20 g	2%		Salz	18	Mit einem Schneebesen verrühren.	
8								
9								
10					mischen und bereitstellen		zugeben:	
11					<b>(Mehlmischung)</b>		Mehlmischung	
12								
13							<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
14	Frischhefe	15 g	1,5%				Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
15	oder Trockenhefe 8 g							
16							zugeben:	
17	Öl (Sonnenblumenöl)	10 g	1%	Menge		Menge	Öl	10
18				in g		in g		
19	Salz	18 g	1,8%				<b>Knetstufe 1</b>	4 Min.
20							<b>Knetstufe 2</b>	3 Min.
21	Wasser	670 g	67%				Teig abgedeckt in den	
22							Kühlschrank stellen.	8 h
23								
24							Weiter auf Seite 2	
25								
26								
27								
28								

  

Teiggewicht gesamt:	1.713 g
Teigausbeute (TA) netto:	167
Teigtemperatur:	22 °C

  

**Tipp:** Hat Ihre Knetmaschine viele Knetstufen und arbeitet auf den ersten Stufen sehr langsam, wählen Sie eine höhere, aber nicht zu hohe, Knetstufe.

Step	Kurz und bündig	Kommentar	B a c k e n
1	Teig bei Raumtemperatur aklimatisieren lassen. ca. 2 h	Aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt in der Schüssel stehen lassen. Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder Umluft: 200 °C
2	Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl 550 Teigoberfläche nicht mehlen!	Backzeit: 18-22 Min. (je nach Ofentemperaturtoleranz!)
3	Den Teig an den Enden leicht zu einem Viereck ziehen.	Den Teig von der Unterseite an den oberen und unteren Enden leicht nach außen ziehen.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teig zu einem Viereck einschlagen. (falten)	Die obere Teighälfte zur Mitte einschlagen. Das Mehl abpinseln und die Unterseite auf die bereits eingeschlagene Seite legen.	Dampf ablassen nach: 10 Min. (Ofentüre ca. 5 Sec. öffnen.)
5	Teigoberfläche mehlen und den Teig komplett drehen.	Die Unterseite liegt jetzt oben.	runterschalten nach: -- Min.
6	Teigoberfläche leicht mehlen.		auf: -- °C
7	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke mit einer Teigkarte abdrücken..	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	weiter runterschalten nach: -- Min.
8	Teiglinge auf zwei Bleche setzen.	Oder die Teiglinge auf Backrost setzen. Dazu das überschüssiges Backpapier mit einer Schere wegschneiden. Die Hitzeübertragung findet schneller statt, der Dampf verteilt sich besser. Das Backgut hat mehr Volumen und mehr Glanz.	auf: -- °C
9	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	<b>Tipp:</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Befüllen Sie die Kastenform zur Hälfte mit Kieselsteinen, entsteht mehr Dampf.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen. <b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.