

Pos.	Wir brauchen:	Getreide gesamt		Menge	Arbeitsschritt 1		Arbeitsschritt 2	
		1000 g			Menge	Menge	Menge	
1				in g	In eine Schüssel geben	in g	Hauptteil	in g
2								
3	Roggenmehl 1150	50 g	5%		Roggenmehl 1150	50	In die KnetSchüssel geben:	
4					Weizenmehl 550	950		
5	Weizenmehl 550	950 g	95%		Salz	18	Wasser kalt	680
6							Frischhefe	15
7					mischen und bereitstellen		Honig oder Zucker	10
8					(Mehlmischung)		Mit einem Schneebesen verrühren.	
9								
10							zugeben:	
11							Mehlmischung	
12								
13							Knetstufe 1	5 Min.
14	Frischhefe	15 g	1,5%					
15	oder Trockenhefe 8 g						Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
16								
17	Öl (Sonnenblumenöl)	10 g	1%	Menge		Menge	Knetstufe 1	2 Min.
18				in g		in g		
19	Honig oder Zucker	10 g	1%				zugeben:	
20							Öl	10
21	Salz	18 g	1,8%				Knetstufe 1	3 Min.
22								
23	Wasser	680 g	68%				Knetstufe 2	3 Min.
24								
25	Mohn/Sesam							
26							Anschließend in den	
27							Kühlschrank stellen.	8 h
28								
Teiggewicht gesamt:		1.733 g						
Teigausbeute (TA) netto:		168						
Teigtemperatur:		22 °C						



Weiter auf Seite 2

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
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 (Die Menge eines Schnapsglases in die heiße Form schütten.)
4	Teig zu einem Viereck einschlagen (falten). 2 X	Die obere Teighälfte zur Mitte einschlagen. Das Mehl abpinseln und die Unterseite auf die bereits eingeschlagene Seite legen. Das ganze wiederholen.	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. auf: -- °C
6	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke schneiden.	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	weiter runterschalten nach: -- Min. auf: -- °C
7	Teiglinge oben abpinseln.	Die Oberfläche sollte frei von Mehl sein.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
8	Teiglinge auf einen Teller mit Wasserfilm legen, anschließend in Saaten legen und auf zwei Bleche setzen.	Die abgepinselte Seite in den Wasserfilm legen. Oder die Teiglinge auf Backrost setzen. Vorteil Backrost: Überschüssiges Backpapier mit einer Schere wegschneiden. So kann sich der Dampf besser im Backraum verteilen. Das Backgut hat mehr Volumen und mehr Glanz.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. Diese dient zur Dampferzeugung.	