

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt		Menge	Arbeitsschritt 1		Arbeitsschritt 2	
		1000 g			Menge	Menge	Menge	
1				in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteil</b>	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	670
6							Frischhefe	15
7					mischen und bereitstellen		Honig oder Zucker	10
8					<b>(Mehlmischung)</b>		Mit einem Schneebesen verrühren.	
9								
10							zugeben:	
11							Mehlmischung	
12								
13					<b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele		<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
14	Frischhefe	15 g	1,5%		Knetstufen und arbeitet auf den ersten			
15	oder Trockenhefe 8 g				Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils		Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
16					eine höhere, aber nicht zu hohe,			
17	Öl (Sonnenblumenöl)	10 g	1%	Menge	Knetstufe.	Menge	<b>Knetstufe 2</b>	2 Min.
18				in g		in g		
19	Honig oder Zucker	10 g	1%				zugeben:	
20							Öl	10
21	Salz	18 g	1,8%				<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
22								
23	Wasser	670 g	67%				<b>Knetstufe 2</b>	3 Min.
24								
25	Belag: Mohn/Sesam						Anschließend in den	
26							Kühlschrank stellen.	8 h
27								
28							Weiter auf Seite 2	
Teiggewicht gesamt:		1.723 g						
Teigausbeute (TA) netto:		167						
Teigtemperatur:		22 °C						



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.	
2	Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl 550 Teigoberfläche nicht mehlen!	Ober/Unterhitze: 220 °C oder Umluft: 200 °C
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.	Backzeit: 18-22 Min. (je nach Ofentemperaturtoleranz!)
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 geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
5	Teigoberfläche mehlen und den Teig komplett drehen.	Die Unterseite liegt jetzt oben.	Dampf ablassen nach: 10 Min. (Ofentüre ca. 5 Sec. öffnen.)
6	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke mit einer Teigkarte abdrücken..	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	runterschalten nach: -- Min.
7	Teiglinge formen.	Rundum von unten nach oben jeweils ein Stück Teig ziehen und mittig eindrücken. Lang: Den Teigling mit dem Handballen etwas flachdrücken und von oben nach unten straff einrollen und auf ca. 12 cm Länge ausrollen.	auf: -- °C weiter runterschalten nach: -- Min.
8	Teigstränge leicht in Roggenmehl wälzen und zu einem Knoten formen.	So bekommen die Brötchen einen schönen Ausbund. Mehl von der Oberfläche abpinseln und die Oberseite in das Wasser legen.	auf: -- °C
9	Teiglinge auf einen Teller mit Wasserfilm legen, anschließend in Saaten legen und 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.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
10	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
11	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.	<b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.