

| Pos. | Zutaten:                 | Getreide<br>gesamt<br>1000 g |      | Arbeitsschritt 1                          | Menge | Arbeitsschritt 3                         | Menge | Arbeitsschritt 4                 | Menge   |
|------|--------------------------|------------------------------|------|---|-------|--|-------|----------------------------------|---------|
| 1    |                          |                              |      | <b>Sauerteig</b>                          | in g  | In eine Schüssel geben:                  | in g  | <b>Hauptteig</b>                 | in g    |
| 2    |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
| 3    | Roggenmehl 1150          | 50 g                         | 5%   | Weizenmehl 550                            | 180   | Roggenmehl 1150                          | 50    | Nach der <b>Stehzeit</b> in die  |         |
| 4    | Weizenmehl 550           | 930 g                        | 93%  | **Sauerteigstarter                        | 20    | Weizenmehl 550                           | 650   | Knetschüssel geben:              |         |
| 5    |                          |                              |      | Mit einem Löffel mischen.                 |       | Salz                                     | 18    |                                  |         |
| 6    | **Sauerteigstarter       | 20 g                         | 2%   |   |       |  |       | Wasser kalt                      | 360     |
| 7    | z.B. v. hobbybaecker.de  |                              |      | zugeben:                                  |       | mischen und bereitstellen                |       | Frischhefe                       | 29      |
| 8    |                          |                              |      | Wasser handwarm                           | 200   | <b>(Mehlmischung)</b>                    |       | Honig oder Zucker                | 20      |
| 9    |                          |                              |      | Mit einem Löffel verrühren.               |       |  |       | Mit einem Schneebesen verrühren. |         |
| 10   |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
| 11   |                          |                              |      | <b>Stehzeit</b> abgedeckt: 18-24 h        |       | <b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele |       | zugeben:                         |         |
| 12   |                          |                              |      | (bei warmer Zimmertemperatur)             |       | Knetstufen und arbeitet auf den ersten   |       | Vorteig                          |         |
| 13   |                          |                              |      | <b>Anzeichen eines guten Sauerteiges:</b> |       | Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils  |       | Mehlmischung                     |         |
| 14   | Frischhefe               | 30 g                         | 3%   | deutliche Volumenzunahme,                 |       | eine höhere, aber nicht zu hohe,         |       | Sauerteig                        |         |
| 15   | oder Trockenhefe 16 g    |                              |      | angenehmer Geruch, kleine Blasen.         |       | Knetstufe.                               |       |                                  |         |
| 16   |                          |                              |      |   |       |  |       | <b>Knetstufe 1</b>               | 5 Min.  |
| 17   | Honig                    | 20 g                         | 2%   | <b>Arbeitsschritt 2</b>                   | Menge |  | Menge |                                  |         |
| 18   | oder Zucker              |                              |      | <b>Vorteig</b>                            | in g  |  | in g  | Teigruhe abgedeckt:              | 10 Min. |
| 19   |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
| 20   | Salz                     | 18 g                         | 1,8% | Wasser kalt                               | 100   |  |       | <b>Knetstufe 1</b>               | 4 Min.  |
| 21   |                          |                              |      | Frischhefe                                | 1     |  |       | <b>Knetstufe 2</b>               | 3 Min.  |
| 22   | Emmentaler Käse 250 g    |                              |      | Mit einem Schneebesen verrühren.          |       |  |       | Teigruhe abgedeckt:              | 1 h     |
| 23   |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
| 24   | Wasser                   | 660 g                        | 66%  | zugeben:                                  |       |  |       | Weiter auf Seite 2               |         |
| 25   |                          |                              |      | Weizenmehl 550                            | 100   |  |       |                                  |         |
| 26   |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
| 27   |                          |                              |      | Mit einem Löffel verrühren.               |       |  |       |                                  |         |
| 28   |                          |                              |      |   |       |  |       |                                  |         |
|      | Teiggewicht gesamt:      | 1.728 g                      |      | Anschließend abgedeckt solange in den     |       |  |       |                                  |         |
|      | Teigausbeute (TA) netto: | 166                          |      | Kühlschrank stellen, bis der Sauerteig    |       |  |       |                                  |         |
|      | Teigtemperatur:          | 23 °C                        |      | reif ist.                                 |       |  |       |                                  |         |



| Step | Kurz und bündig  | Kommentar  | Backen   |
|------|--|--|--|
| 1    | Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.   | Weizenmehl 550<br>Teigoberfläche nicht mehlen!   | Ober/Unterhitze: 220 °C<br>oder<br>Umluft: 200 °C  |
| 2    | 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.<br>(je nach Ofentemperaturtoleranz!)  |
| 3    | 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<br>(Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)  |
| 4    | Teigoberfläche mehlen und den Teig komplett drehen.  | Die Unterseite liegt jetzt oben.   | Dampf ablassen nach: 10 Min.<br>(Ofentüre ca. 5 Sec. öffnen.)  |
| 5    | Teig flach drücken, erst in Streifen, dann in Vierecke schneiden.  | Teigdicke: 3 cm<br>Teiglinggröße: 5 x 5 cm   | runterschalten nach: -- Min.   |
| 6    | Teiglinge oben abpinseln.  | Die Oberfläche sollte frei von Mehl sein.  | auf: -- °C   |
| 7    | Teiglinge auf einen Teller mit Wasserfilm legen, anschließend auf zwei Bleche setzen und mit Käse bestreuen. | Die abgepinselte Seite in den Wasserfilm legen.<br><br>Oder die Teiglinge auf Backrost setzen.<br>Dazu das überschüssige Backpapier mit einer Schere wegschneiden.<br>Die Hitzeübertragung findet schneller statt, der Dampf verteilt sich besser.<br>Das Backgut hat mehr Volumen und mehr Glanz. | weiter runterschalten<br>nach: -- Min.<br>auf: -- °C   |
| 8    | Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.  | Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.   | Ofenspalt öffnen nach: -- Min.<br>wie lange: -- Min.   |
| 9    | Backofen rechtzeitig vorheizen.  | <b>Tipp:</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)<br>Befüllen Sie die Kastenform zur Hälfte mit Kieselsteinen, entsteht mehr Dampf.  | Nach dem Backen:<br>Auf einem Gitter auskühlen lassen.<br><b>Tipp:</b><br>Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser. |