

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt		Menge	Arbeitsschritt 1		Arbeitsschritt 2	
		1000 g			Menge	Menge	Menge	Menge
1				in g	In eine Schüssel geben:	in g	Hauptteil	in g
2								
3	Roggenmehl 997	300 g	30%		Roggenmehl 997	300	In die KnetSchüssel geben:	
4					Weizenmehl 550	700		
5	Weizenmehl 550	700 g	70%		Salz	18	Wasser kalt	670
6							Frischhefe	15
7					mischen und bereitstellen		Honig oder Zucker	10
8					(Mehlmischung)		Mit einem Schneebesen verrühren.	
9								
10							zugeben:	
11							Mehlmischung	
12								
13					Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele		Knetstufe 1	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	Knetstufe 1	2 Min.
18				in g		in g		
19							zugeben:	
20	Honig	10 g	1%				Öl	10
21	oder Zucker							
22							Knetstufe 1	3 Min.
23	Salz	18 g	1,8%				Knetstufe 2	3 Min.
24								
25	Wasser	670 g	67%				Teig abgedeckt 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.	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) 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	Teigoberfläche leicht mehlen.		
7	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke schneiden.	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	weiter runterschalten nach: -- Min. auf: -- °C
8	Teiglinge auf zwei Bleche setzen. Immer Zwei Teiglinge zusammen setzen.	Oder die Teiglinge auf Backrost setzen. Dazu das überschüssige 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.
9	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Tipp: 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. Tipp: Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.