

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt		Menge	Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 2	Menge
		1000 g						
1				in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2								
3	Weizenmehl 550	350 g	35%		Weizenmehl 550	350	In die KnetSchüssel geben:	
4	Weizenmehl 1050	350 g	35%		Weizenmehl 1050	350		
5	Roggenmehl 1150	300 g	30%		Roggenmehl 1150	300	Wasser kalt	550
6					Salz	20	Frischhefe	12
7							Honig oder Zucker	10
8					mischen und bereitstellen		Mit einem Schneebesen verrühren.	
9					<b>(Mehlmischung)</b>			
10							zugeben:	
11					<b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele		Mehlmischung	
12					Knetstufen und arbeitet auf den ersten		Naturjoghurt 3,5% Fett	150
13					Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils			
14	Frischhefe	12 g	1,2%		eine höhere, aber nicht zu hohe,		<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
15	oder Trockenhefe 7 g				Knetstufe.		Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
16								
17	Honig oder Zucker	10 g	1%	Menge	Menge		<b>Knetstufe 1</b>	2 Min.
18				in g	in g		zugeben:	
19	Naturjoghurt 3,5% Fett	150 g	15%				Öl	15
20								
21	Salz	20 g	2%				<b>Knetstufe 1</b>	4 Min.
22								
23	Öl	15 g	1,5%				<b>Knetstufe 2</b>	3 Min.
24							Teigruhe abgedeckt:	30 Min.
25	Wasser	550 g	55%					
26							Anschließend in den	
27							Kühlschrank stellen.	8 h
28								
Teiggewicht gesamt:		1.757 g						
Teigausbeute (TA) netto:		170					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: 230 °C oder Umluft: 220 °C
2	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl	Backzeit: ca. 50 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig einschlagen (falten): 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte einschlagen, die untere Teighälfte darüber legen und etwas flach drücken.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teig abwiegen: in g 2 x 879	<b>Runde Form:</b> Auf der Arbeitsplatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben zur Mitte ziehen und oben leicht eindrücken. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	runterschalten nach: sofort
5	Teigform: erst > rund Der Teigschluss zeigt nach oben.  dann > lang	<b>Lange Form:</b> Den Teigling etwas flach drücken, mittig von links nach rechts mit dem Handballen eine Mulde eindrücken, die oberer Hälfte zur Mitte ohne Mehl einschlagen und mit dem Handballen von links nach rechts eindrücken. Die Unterseite ebenfalls einschlagen, zur Mulde eindrücken u. zur Brotlänge ausrollen.	um: (je nach Ofen) 20 °C  Dampf ablassen nach: 30 Min. (Die Ofentüre kurz öffnen.)  evtl. weiter runterschalten nach: 30 Min. (Je nach Gebäckfarbe) um: 10 °C
6	Teiglinge leicht in Mehl wälzen.	Oder die Teiglinge auf einen Backrost setzen.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
7	Teiglinge auf ein Blech setzen.  Der Teigschluss zeigt nach unten.	Vorteil Backrost: Bessere Hitzeverteilung, schönere Gebäckfarbe, mehr Volumen. Backpapier rundum abschneiden!	
8	Teigruhe abgedeckt: ca. 45 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9	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.
10	Vor dem Backen: einschneiden	4 x schräg einschneiden.	