

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 2	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge
1				Vorteig	in g	In einen Schüssel geben:	in g	Hauptteig	in g
2									
3	Franz. Weizenmehl T65	800 g	80%	Wasser kalt	250	Franz. Weizenmehl T65	550	Nach der Stehzeit in die	
4	Alternativ:			Frischhefe	1	Hartweizenmehl	100	Knetschüssel geben:	
5	450 g Weizenmehl 812			Honig	5	Roggenmehl 997	100		
6	450 g Weizenmehl 550			Mit einem Schneebesen verrühren.				Wasser kalt	670
7						mischen und bereitstellen		Frischhefe	11
8	Hartweizenmehl	100 g	10%	zugeben:		(Mehlmischung)		Honig	5
9	Roggenmehl 997	100 g	10%	Weizenmehl T65	250			Mit einem Schneebesen verrühren.	
10									
11				Mit einem Löffel mischen.				zugeben:	
12								Mehlmischung	
13				Stehzeit abgedeckt:	4 h				
14	Frischhefe	12 g	1,2%	(bei Zimmertemperatur)				Knetstufe 1	5 Min.
15	oder Trockenhefe 7 g							Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
16									
17	Honig	10 g	1,0%		Menge		Menge	Knetstufe 1	3 Min.
18					in g		in g		
19	Öl	30 g	3,0%					zugeben:	
20								Öl	35
21	Salz	16 g	1,6%	Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele				Knetstufe 1	3 Min.
22				Knetstufen und arbeitet auf den ersten				Knetstufe 2	2 Min.
23	Wasser	670 g	67%	Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils				Teigruhe abgedeckt:	15 Min.
24				eine höhere, aber nicht zu hohe,					
25				Knetstufe.				Anschließend abgedeckt in den	
26								Kühlschrank stellen.	10 h
27									
28								Weiter auf Seite 2	

Teiggewicht gesamt: 1.738 g
Teigausbeute (TA) netto: 167



Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen: 2 h	Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 230 °C
2	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl T65	oder Umluft: 210 °C
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 und die untere Teighälfte darüber legen.	Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
4	Teig abwiegen: in g 2 x 0	Rund: Ein Stück Teig von unten 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.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
5	Teigform: erst > rund (Der Teigschluss liegt oben.) dann > lang	Lang: 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 und mit dem Handballen eindrücken. Von oben nach unten gleichmäßig und straff einrollen. Ein gleichmäßiger Schluss (Linie) sollte vorhanden sein.	runterschalten nach: 10 Min. um: 20 °C
6	Mehl von der Oberfläche abpinseln.		Dampf ablassen nach: 35 Min. (Ofentüre 5 Sec. öffnen.)
7	Teiglinge nebeneinander auf ein Blech setzen. (Der Teigschluss liegt unten.)	Oder auf Backgitter (Backpapier). Bei Backgitter: Überschüssiges Papier abschneiden (bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen).	evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 35 Min. um: 10 °C
8	Teigruhe abgedeckt: 50 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
9	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Tipp! Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
10	Vor dem Backen mit Wasser einpinseln oder besprühen.	Wild reisen lassen.	Tipp: Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.