

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4	Menge
1		1000 g		<b>Sauerteig</b>	in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2									
3				Roggenmehl 1370	400	Roggenmehl 1370	300	Nach der <b>Stehzeit</b> in die	
4	Roggenmehl 1370	700 g	70%	**Sauerteigstarter	60	Weizenmehl 1050	240	Knetschüssel geben:	
5	Weizenmehl 1050	240 g	24%	Mit einem Löffel mischen.		Salz	18	Schwarzbier handwarm	250
6								(In einem Topf erwärmen.)	
7	**Sauerteigstarter	60 g	6%	zugeben:		mischen und bereitstellen			
8	z.B. v. hobbybaecker.de			Wasser handwarm	500	<b>(Mehlmischung)</b>			
9				Mit einem Löffel verrühren.				Sauerteig	
10								Rübensirup	35
11				<b>Stehzeit</b> abgedeckt: 18-24 h				Mehlmischung	
12				(bei warmer Zimmertemperatur)					
13				<b>Anzeichen eines guten Sauerteiges:</b>				<b>Knetstufe 1</b>	6 Min.
14	Keine Hefe!			Deutliche Volumenzunahme,				Teigruhe abgedeckt:	30 Min.
15				angenehmer Geruch, kleine Blasen.				<b>Knetstufe 1</b>	6 Min.
16	Rübensirup	35 g	3,5%					Teigruhe abgedeckt:	40 Min.
17					Menge		Menge		
18	Salz	20 g	2%		in g		in g		
19									
20	Schwarzbier	250 g	25%						
21									
22	Wasser	500 g	50%						
23									
24									
25									
26									
27									
28									
Teiggewicht gesamt:		1.805 g							
Teigausbeute (TA) netto:		175							



Weiter auf Seite 2



Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Roggenmehl	Ober/Unterhitze: 230 °C oder Umluft: 210 °C
2	Teig abwiegen: in g 2 x 903		Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
3	Teigform: rund	<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.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teigling rundum mehlen.	Roggenmehl	runterschalten nach: sofort
5	Teiglinge auf ein Blech setzen.	Oder auf den Backrost setzen. Vorteil Backrost: Bessere Hitzeverteilung, schönere Gebäckfarbe, mehr Volumen. Backpapier rundum abschneiden!	um: 20 °C
6	Der Teigschluss nach unten.		Dampf ablassen nach: 10 Min. (Die Ofentüre kurz öffnen.)
7	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.		weiter runterschalten
8	Teiglinge mit Muster versehen. >>>>>>>	Ein geölter Glasrand in den ersten Teigling mittig (ca. 2 cm). eindrücken. In den zweiten Teigling mit einer geölten Teigkarte ein Kreuz (ca. 2 cm) eindrücken.	nach: 35 Min. (Je nach Gebäckfarbe)
9	Teigruhe abgedeckt: 30 Min.	Beide Teiglinge mit einem Messer seitlich 4 mal einschneiden.	um weitere: 10 °C
10	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.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.  Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.