

## Berliner Landbrot

Grundrezeptur für 10 kg Gesamtmehlmenge

Roggenmischbrot (70/30)

Getreidemischungsverhältnis:

70% Roggen

30% Weizen



## Sauerteigherstellung (Weinheimer-Qualitäts-Sauerteigführung)

Knetung :	2.500 g Roggenmehl
3 Minuten Stufe 1	250 g Anstellgut/Starter (10 %)
Teigtemp : 28 °C, fallend auf 23 °C	2.000 g Wasser (TA 180)
Reifezeit : 16 Stunden	4.500 g Sauerteig

## Brotteig

Knetzeitung :	3.000 g Weizenmehl Type 1050
2 Minuten Stufe 1	4.520 g Roggenmehl Type 1150
4 Minute Stufe 2	200 g Vitalkleber /Weizengluten unter das Mehl mischen
	200 g Salz
	4.500 g Sauerteig
Teigtemperatur 27 °C	200 g Hefe
Teigruhe: 15 min	6.400 g Wasser (TA ca. 184)
ca.	18.820 g Gesamtteig

## Aufarbeitung

**Teigeinlage** : 900 g

Die Teigstücke rund- und langwirken, in Roggenmehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten in mit Kartoffelmehl ausgestaubte Brotkörbchen legen.

## Endgare:

45 - 50 Minuten

## Backen:

**Ofentemperatur** : 250°C auf 200°C fallend, Schwadengabe: normal  
Zug nach 2 min öffnen und nach weiteren 2 min wieder schließen

**Backzeit** : ca. 50 Minuten