

/// URROGGENBROT MIT KOCHSTÜCK

/// ZUTATENLISTE

Sauerteig mit Ulmer Anfrischsauer

400 g	Ulmer Anfrischsauer (#689)
1600 g	Roggenmehl T960 (606962)
2400 g	Wasser, 40 °C

4400 g Gesamtgewicht

Kochstück

3000 g	UrRoggen Naturale (605618)
4500 g	Wasser kochend

7500 g Gesamtgewicht

Kochstück: Wasser kochen, Abstehtzeit über Nacht

Hauptteig

7500 g	Kochstück
4400 g	Vollsauer
5400 g	Roggenmehl T960 (606962)
150 g	Salz (3020)
150 g	Hefe (61204)
2000 g	Wasser ca.

19600 g Gesamtgewicht

Alle Zutaten inklusive Kochstück zu einem Teig kneten.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	6 + 1 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 29-30 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	600 Gramm
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	ca. 240 °C fallend 200 °C

Flüssigsauer-Tagesführung:

Nur so lange kneten, bis eine gute Bindung erreicht ist.

Anfangstemperatur: 36 °C

Endtemperatur: 30 °C

Reifezeit: ca. 18 Stunden

Nach der Teigruhe Stücke zu ca. 600 Gramm auswiegen, rundwirken, anfeuchten und mit der Oberfläche in Roggenmehl oder gewünschten Dekor wälzen.

In Euro-Toastformen je 2 Stück einlegen und mit Metall-Plättchen trennen. Bei guter Gare mit Schwaden schießen, nach ca. 4 Minuten Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

TIPP:

Zugabe von 1 bis 1,5 % Brotstabil (607137) möglich.

Auch mit betriebseigenen Vollsauer unter Berücksichtigung der TA möglich.