



web: www.steinbackofenfreunde.de / e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

LOGABIRUMER

Zutaten

Sauerteig:

90 g Roggenmehl Type 1150
90 g Wasser
10 g Anstellgut
einen einstufig geführten
Sauerteig herstellen. Stehzeit 16
Stunden bei 26° C

Brotteig:

180 g Sauerteig
360 g Roggenmehl Type 1150
280 g Weizenmehl Type 550
200 g Dinkelmehl Type 630
65 g Mandeln (ganz)
65 g Sonnenblumenkerne
70 g Leinsaat
40 g Weizenkörner *
6 g Korianderkörner *
680 g Buttermilch / Wasser
30 g Salz
36 g Hefe

Nussfrüchte und Saaten beim
2. Kneten zugeben.

* Weizen und Koriander ganz fein
mahlen

Zubereitung

1. Kneten: 10 Minuten
Teigruhe: 60 Minuten
2. Kneten: 5 Minuten
Teigeinlage: je ca. 1000 g
Stückgare: 20 Minuten
Backen: 45 Minuten bei
270° C – 280° C

Anmerkung

Die Menge der angegebenen
Wasser/Buttermilchmengen
können je nach Feinheit des
verwendeten Mehls
schwanken.

