



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

SCHWARZBROT

Zutaten

Sauerteig:

250 g Roggenschrot grob
250 g Wasser
25 g Anstellgut
einen einstufig geführten
Sauerteig herstellen. Stehzeit
16 Stunden bei 26° C

Quellstück:

500 g Weizenschrot
500 g Buttermilch
vermischen und 16 Stunden im
Kühlschrank quellen lassen.

Brotteig:

500 g Sauerteig
1000 g Quellstück
250 g Roggenschrot
500 g Weizenmehl Type 1050
30 g Salz
50 g Rübenkraut
30 g Hefe
500 g Buttermilch

Zubereitung

Kneten: 30 Minuten
langsam

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 3 St. je ca. 950 g

Stückgare: 75 Minuten bei
32° C

Anbacken: 15 Minuten bei
250° C

Ausbacken: 60 Minuten bei
180° C

Vor dem Backen und nach
dem Backen mit kaltem
Wasser abstreichen

Anmerkung

Sehr lange Frischhaltung.

