

...Häusemer Bauerekrume ein ca. 2500g Laib

Sauerteig I (Stehzeit 13-16h bei 28°C):

175g Roggenmehl 1370 od. 1150

175g Wasser

15g Anstellgut

Sauerteig II (Stehzeit 13-16h bei 28°C):

175g Weizenmehl 1050

175g Wasser

15g Anstellgut

Vorteig (Stehzeit 14-16h bei Zimmertemperatur)

200g Weizenmehl 1050

200g Wasser

2g Hefe

Hauptteig:

Sauerteig I

Sauerteig II

Vorteig

575g Roggenmehl 1370 od. 1150

325g Weizenmehl 1050

300g Weizenmehl 550

36-40g Salz

640-670g Wasser

Alle Zutaten 10 Minuten auf Stufe I verkneten, dann nochmals 2-3 Minuten auf Stufe II.

Nun ruht der Teig 80 Minuten und wird dazwischen 2x gefalten. Nach dem zweiten Falten erneut 10 Minuten entspannen lassen.

Nun vorsichtig einen runden Laib formen. Diesen mit dem Schluss nach unten ins bemehlte Gärkörbchen packen.

Da geht der Teig ein letztes mal 60-90 Minuten, je nach Umgebungstemperatur.

Bei knapper Gare in den auf 250°C vorgeheizten Backofen einschießen und 25 Minuten backen. Hitze auf 190°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. Nun das Brot noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen (nur wer auf Stein backt, sonst die Hitze auf 160°C reduzieren).

Gesamte Backzeit/Ofenzeit: 80 Minuten