

# MISCHBROT 50er

Ein 50:50 Brot mit Sauerteig und Vorteig. TE 1030, TA 170

<p><b>SAUERTEIG</b></p> <p>160 g Roggenvollkornmehl          160 g Wasser 35 Grad          25 g Anstellgut Roggen          3 g Salz</p>	<p>Alles per Hand vermengen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen</p>
<p><b>VORTEIG POOLISCH</b></p> <p>100 Weizenmehl 1600 (1150)          100 g Wasser          0,2 g Frischhefe</p>	<p>Alles per Hand vermengen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen</p>
<p><b>HAUPTTEIG</b></p> <p>140 g Roggenmehl 960 (1050)          200 g Weizenmehl 1600 (1150)  <b>oder</b> Dinkelmehl 700 (1150)          160 g Wasser          10 g Salz          4 g Honig/Zucker          Evt. Brotgewürz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Maschine zuerst die Flüssigkeit dann den Rest zu einem glänzenden etwas klebrigen Teig verkneten (per Hand alles in der Schüssel verkneten)</li> <li>• 90-120 Minuten Gare, nach ca. 30 und 60 Min. dehnen und falten.</li> <li>• Laib schonend rund oder lang formen und ins Garkörbchen geben. Nochmals ca. 40 Minuten Gare.</li> <li>• Bei 250 Grad mit Schwaden backen. Nach 10 Min. Schwaden ablassen und auf 200 Grad herunter schalten. Gesamt Backzeit ca. 60 Min.</li> </ul>

Triebmittel: Sauerteig  
 Stockgare: 90-120 Min.  
 Stückgare: 40 Min.  
 Am Backtag: ca. 3-3,5 Stunden

