Aroma Brot



Vorteig
400 g Weizenmehl
240 g Wasser
1 g Frischhefe
6 g Salz
Die Zutaten von Hand verrühren und für mindestens 18 Stunden bei 15°C reifen lassen.

Sauerteig
200 g RoggenVollKornMehl
180 g Wasser
20 g ASG
6 g Salz
Zutaten vermengen und mindestens 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig
Vorteig
Sauerteig

Die beiden Teige von Hand verkneten ca. 3-4 Minuten so das eine homogene Masse entsteht.
1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt reifen lassen.
Der Teig ist klebrig
In der Zeit 1-2 mal S+F
Den Teig rundwirken und mit Schluss unten in ein Gärkörbchen legen.
Ca. 60 -70 Minuten
Den EBO auf 250°C O/U Hitze vorheizen.
Den Teigling auf den Backstein stürzen, kräftig schwaden.
Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und auf 230°C runterschalten.

Gesamtbackzeit ca. 50 Minuten