

Menge Grundteig	Zugeben Mehl	Zugeben Wasser	Ruhezeit	Sonstiges
350 gr.	350 gr.	250 ml	6 Std.	Wasser 37°C
700 gr.	700 gr.	500 ml	6 Std.	Wasser 37°C
1400 gr.	1400 gr.	900 ml	4 - 6 Std.	Wasser 37°C
Ergebnis ca. 2800 gr. Teig				

Tip: Den Sauerteig (350 gr.) den man als Grundlage benötigt kann man sich in der Regel bei seinem Bäcker besorgen, einfach mal fragen.

Weiterverarbeitung:

Die 2800 gr. Teig werden nun mit **2000 gr. Weizenmehl**, ca. **2,7 Liter Wasser 37°C**, **160 gr. Salz**, **5 Päckchen Hefe** und knappe **2000 gr. Roggenmehl** zu einem Teig verarbeitet (Paniermehl nach Gefühl zufügen um die Wasser Aufnahmefähigkeit zu erhöhen).

Diesen Teig ca. 1 Std. ruhen lassen, dann die Brote formen, diese müssen auch 1 Std. ruhen (wenn Teig nicht gut gegangen auch länger).

Wenn man 1100 gr. Teig pro Brotrohling nimmt, kann man 10 Brote formen.

Die Mengenangaben der Zutaten beziehen sich genau auf die hier verwendeten Mengen bei anderen Mengen nimmt man ca. 35 gr. Salz pro Liter Wasser und ca. 65 gr. Wasser für 100 gr. Mehl.

Der **Teig** soll immer warm stehen da sich unter **25°C Teigtemperatur** zuviel Essigsäure bildet. Zur Kontrolle am besten ein Thermometer benutzen.

Bei der Wasserzugabe sollte dessen Temperatur **min 37°C max 40°C** betragen.

Backes **mindestens 2 Std.** vor Beginn des Backens anmachen.

Achtung starker Wind kann die Wärme aus dem Backes ziehen.

Brote vor dem Backen dünn mit Wasser befeuchten.

Natürlich kann man das Brot auch in einem modernen Ofen backen, wobei der Geschmack zwar gut ist, aber natürlich nicht die Qualität des Brotes das in einem Steinofen gebacken wurde erreicht.