



#### Sauerteig Vortag 1

38 g französisches Weizenmehl T110  
19 g lauwarmes Wasser ca. 35 Grad  
10 g Anstellgut Weizensauerteig

#### 38 g Champangerroggen

19 g lauwarmes Wasser ca. 35 Grad  
10 g Anstellgut Roggensauerteig

#### Sauerteig Vortag 2

38 g französisches Weizenmehl T110  
19 g lauwarmes Wasser ca. 35 Grad  
10 g Anstellgut Weizensauerteig

#### 38 g Champangerroggen

19 g lauwarmes Wasser ca. 35 Grad  
10 g Anstellgut Roggensauerteig

#### Hauptteig

300 g französisches Weizenmehl T65  
150 g französisches Weizenmehl T110  
13 g Salz  
315 g kaltes Wasser

Teigruhe 3 Stunden | Stückgare im Kühlschrank über Nacht

#### **Vortag:**

##### **Sauerteig**

Zwei Tage vor dem Backen das Mehl mit dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel mit Deckel oder Gärbox vermengen und anschließend das Anstellgut (den entnommenen Sauerteig vom letzten Backen) zufügen und gut verrühren. Abgedeckt über Nacht gehen lassen. Am nächsten Tag fügst Du nochmals Mehl und Wasser zu den Sauerteigen.

##### **Backtag**

280 g Wasser und Mehl in die Rührschüssel geben und mit der Knetmaschine auf Stufe 1 ca. 4 Minuten (Häussler Nova Stufe 2) durchmischen und dann 1 Stunde abgedeckt quellen lassen. Dann Sauerteig in Stücken dazugeben und 5 Minuten auf Stufe 2 (Häussler Nova Stufe 4) kneten. Zuletzt das restliche Wasser und Salz hinzufügen und nochmal für 2 Minuten auf Stufe 2 (Häussler Nova Stufe 4) auskneten. Den Teig dann 3 Stunden in der Schüssel abgedeckt gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten Dehnen und Falten dann jeweils nach 30 Minuten Strecken. Dann aufarbeiten wie im Video und über Nacht in den Kühlschrank. Backofen aufheizen und die Teiglinge sofort einschneiden und vorher einschneiden.

Backzeit 60 Minuten

Temperatureinstellung Haushaltsofen: Ober-/Unterhitze 250°C aufheizen, nach 15 Minuten auf 200°C reduzieren

Temperatureinstellung Manz mit Vapor: Oberhitze 220 °C und Unterhitze 200°C aufheizen, nach Einschienen Oberhitze auf 250°C stellen und nach ca. 15 Minuten Ofen ausstellen

Temperatureinstellung Manz Konventionelle Regelung: Abschirmbleche entfernen Oberhitze und Unterhitze 250°C aufheizen, nach Einschienen nach ca. 15 Minuten Ofen ausstellen

Temperatureinstellung Häussler Elektrosteinbackofen: Oberhitze auf 280°C und Unterhitze 190°C aufheizen, nach dem die Temperatur erreicht ist Ofen ausstellen und 30 Minuten abstehen lassen. Dann Brot einschienen.

