

# Roggenmischbrot 70/30 mit Detmolder 3-Stufenführung

- Donnerstag, März 31, 2011

<https://ketex.de/blog/roggenmischbrot-7030-mit-3-stufenfuhrung/>

*Nach langer Zeit wollte ich den Geschmacksunterschied eines Brotes mit Detmolder 3-Stufenführung gegenüber einem Brot mit Einstufenführung herausfinden.*

*Man sagt ja, dass man durch die 3-Stufenführung ein feineres Aroma erhält. Sie wird wegen des höheren Zeitaufwandes kaum noch bei den deutschen Bäckern angewandt.*

*Ich habe bewusst auf die Zugabe von Hefe verzichtet. Man kann selbstverständlich die Zeiten verändern.*

*Hier nun das Resultat:*

*Ein sehr schönes Brot mit einem wirklich feinem Aroma!!!*

*Für viele aber wird der erhöhte Zeitaufwand abschreckend sein, um dieses viel feinere Aroma zu bekommen. Oder sollte ich mich da täuschen?*

*Ich bin jetzt gespannt auf die Reaktionen!*

## 1. Sauerteig

**16:00 Uhr**

- 29 g [Roggenmehl 1150](#)
- 44 g Wasser
- 12 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei 26 ° bis 22:00 Uhr reifen lassen. Das ist der **Anfrischsauer** (dient der Hefevermehrung).

**22:00**

- der gesamte Anfrischsauer
- 81 g [Roggenmehl 1150](#)
- 48 g Wasser

Alles gut durchrühren und bei 22-24° bis 9:00 Uhr am nächsten Morgen reifen lassen. Das ist der **Grundsauer** (dient der Säure- und Aromabildung).

**9:00**

- der gesamte Grundsauer
- 121 g [Roggenmehl 1150](#)
- 121 g Wasser

Alles gut durchrühren und bei 30 ° bis 12:00 Uhr reifen lassen. Das ist der **Vollsauer** (dient der Optimierung der Gärleistung und der Säurebildung).

## 2. Hauptteig

(TA 170)

### 12:00 Teigzubereitung

- der gesamte Vollsauer
- 231 g [Roggenmehl 1150](#)
- 198 g [Weizenmehl 1050](#)
- 248 g Wasser
- 13 g Salz

### Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) verkneten. Dann schließt sich eine Teigruhe von 30-45 Minuten an. Anschließend den Teig rundwirken und dann länglich formen, in ein gut bemehltes [längliches Gärkörbchen](#) geben und zur Gare stellen. Die Gare war bei mir bei 32° in der [Gärbox](#) 150 Minuten. Bei Raumtemperatur dauert sie entsprechend länger.

Jetzt den Teigling auf einen [Schießer](#) stürzen (ich nehme dazu das [Super-Peel](#)), 2-mal einschneiden und mit einem Bäckerpinsel ([Bräunwisch](#)) mit kaltem Wasser abstreichen.

Bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann noch 45 Minuten mit 180° ausbacken. Das Schwaden nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf wieder ablassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

---

-