

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 Garkörbchen](#) 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.

-