

Weizenmischbrot 70/30 (reloaded)

- Donnerstag, Dezember 08, 2011

<https://ketex.de/blog/weizenmischbrot-7030-reloaded/>

In lockerer Reihenfolge werde ich hier Rezepte präsentieren, die ich schon einmal gebacken und auch vorgestellt habe. Mein Bemühen ist es, leicht nachzubackende Rezepte hier einzustellen und wieder in Erinnerung zu bringen.

Dieses Weizenmischbrot ist sicherlich ein Brot, das der noch nicht so erfahrende Hobbybäcker problemlos nachbacken kann.

Sollten doch irgendwelche Fragen auftauchen, so bin ich gerne bereit, diese per Mail zu beantworten. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Roggenanstellgut](#) (ASG)

Alles gut vermischen und für 18 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Vorteig

- 200 g Weizenmehl 812 (kann durch eine Mischung von 95 g [Weizenmehl 550](#) und 105 g [Weizenmehl 1050](#) ersetzt werden)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Auch hier alles gut vermischen. 2 Std. bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 16 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 265 g [Weizenmehl 1050](#)
- 165 g Wasser
- 13 g Salz
- 8 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten. Danach 30 Minuten Teigruhe. Jetzt den Teig falten nach der [stretch&fold-Methode](#). Danach wieder 30 Minuten Teigruhe. Anschließend wieder falten und erneut 30 Minuten Teigruhe.

Jetzt rundwirken und in einen [runden Gärkorb](#) legen. Eine Gare von ca. 60 Minuten schließt sich an. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teigling einschießen und 15 Minuten bei dieser Temperatur anbacken. Herunterschalten auf 200° und in 40 Minuten ausbacken. Beim Einschießen kräftig schwaden und nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

-