

Weizenmischbrot mit Kochstück (Slow dough®)

- Mittwoch, Mai 20, 2015

<https://ketex.de/blog/weizenmischbrot-mit-kochstueck-slow-dough/>

Von einem guten Freund bekam ich dieses Rezept mit einem Kochstück. Es wird nach der Slow dough®-Methode gebacken. Nicht erschrecken, wenn es da heißt "für 1 - 2 Stunden die Teiglinge in den Tiefkühler bei -18° stellen". Das alles gehört zu dieser Methode. Ebenso die lange Zeit im Kühlschrank. Was dabei herauskommt, ist ein wunderbares Brot mit sehr viel Aroma. Ich kann nur empfehlen, es nachzubacken und wünsche viel Spaß dabei.

1. Kochstück

- 100 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 200 g Wasser

Das Mehl mit dem Wasser einmal aufkochen und dann 1-2 Stunden stehen lassen. Es sollte sich auf 25° abkühlen.

2. Hauptteig

- Kochstück
- 700 g [Weizenmehl 550](#)
- 200 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 580 g Wasser
- 20 g [Roggenanstellgut](#)
- 20 g Hefe
- 22 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten. Der Teig sollte eine Teigtemperatur (TT) von 24-26° haben. Danach folgt eine Teigruhe von 15 Minuten. Jetzt den Teig in 2 Stücke teilen und erst rund und dann lang wirken. In sehr gut bemehlte [Gärkörbchen](#) legen und für 1-2 Stunden in den Tiefkühlschrank (-18°) stellen. Die Teiglinge sollten dann eine Temperatur von 13° haben. Danach die Gärkörbchen in einen aufgeblasenen Müllbeutel stellen und für 14-20 Stunden in den Kühlschrank (+ 5°) verfrachten. Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 1-2 Stunden Raumtemperatur annehmen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240° vorheizen, dann die

Teiglinge mit viel Schwaden einschießen. Nach 4-5 Minuten den Dampf wieder ablassen, die Temperatur auf 200° stellen und die Brote in 50 Minuten fertig backen. Für eine schöne Rösche anschließend mit 180° Umluft nochmals für 15 Minuten backen.

Weizenmischbrot mit Kochstück (Slow dough®)

Von einem guten Freund bekam ich dieses Rezept mit einem Kochstück. Es wird nach der Slow dough®-Methode gebacken. Nicht erschrecken, wenn es da heißt "für 1 - 2 Stunden die Teiglinge in den Tiefkühler bei -18° stellen". Das alles gehört zu dieser Methode. Ebenso die lange Zeit im Kühlschrank. Was dabei herauskommt, ist ein wunderbares Brot mit sehr viel Aroma. Ich kann nur empfehlen, es nachzubacken und wünsche viel Spaß dabei.

- Küchenmaschine
- Gärkorbchen

1. Kochstück

- 100 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 200 g Wasser

2. Hauptteig

- Kochstück
- 700 g Weizenmehl 550
- 200 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 580 g Wasser
- 20 g Roggenanstellgut
- 20 g Hefe
- 22 g Salz

1. Kochstück

1. Das Mehl mit dem Wasser einmal aufkochen und dann 1-2 Stunden stehen lassen. Es sollte sich auf 25° abkühlen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten. Der Teig sollte eine Teigtemperatur (TT) von 24-26° haben. Danach folgt eine Teigruhe von 15 Minuten. Jetzt den Teig in 2 Stücke teilen und erst rund und dann lang wirken. In sehr gut bemehlte Gärkörbchen legen und für 1-2 Stunden in den Tiefkühlschrank (-18°) stellen. Die Teiglinge sollten dann eine Temperatur von 13° haben.
2. Danach die Gärkörbchen in einen aufgeblasenen Müllbeutel stellen und für 14-20 Stunden in den Kühlschrank (+ 5°) verfrachten. Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 1-2 Stunden Raumtemperatur annehmen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240° vorheizen, dann die Teiglinge mit viel Schwaden einschießen. Nach 4-5 Minuten den Dampf wieder ablassen, die Temperatur auf 200° stellen und die Brote in 50 Minuten fertig backen. Für eine schöne Rösche anschließend mit 180° Umluft nochmals für 15 Minuten backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Kochstück, Roggenmehl, Weizenmehl

-