

PADERBORNER-RÖGGELCHEN-BROT



REZEPDATEN:

Teigausbeute	168
Teiggesamtwicht	954g
Teigeinlage	954g
Anzahl Teiglinge	1
Gesamtmehlmenge	551g
Gesamtdauer	49 ½ - 53 ½ Std.

Beschreibung

Ein Roggenmischbrot mit Sauerteig angesetzt, das optisch an ein Paderborner, aber durch die Glanzstreiche und die „Fluffigkeit“ auch an das Kölner Röggelchen erinnert – daher der ausgefallene Name. Neben dem Roggensauerteig kommt auch ein Weizenvorteig zum Einsatz. Gebacken in einem Holzrahmen erhält das Brot eine besondere Note.

PADERBORNER-RÖGGELCHEN-BROT

VORWEG: ANSTELLGUT AUFFRISCHEN!

SAUERTEIG

Gewicht	Zutat	Anteil
115g	Roggenmehl 1150	21%
115g	Wasser (40-45°C)	21%
12g	Roggen-Anstellgut (aufgefrischt)	2,2%

Die Zutaten mit einem stabilen (Holz)Löffel miteinander vermischen und 16-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

VORTEIG

Gewicht	Zutat	Anteil
115g	Weizenmehl 550	21%
115g	Wasser (18-20°C)	21%
0,1g	Frischhefe	0,02%

Die Zutaten miteinander vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

HAUPTTEIG

Gewicht	Zutat	Anteil
Komplett	Vorteig	
Komplett	Sauerteig	
315g	Weizenmehl 550	57%
140g	Wasser (60°C)	25%
12g	Flüssiges Gerstenmalz	2,2%
11g	Salz	2%
4g	Frischhefe	0,7%

KNETEN

Alle Zutaten für 6 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten leicht klebrigen Teig kneten.

STOCKGARE

Bei 20-22°C für 1 Stunde reifen lassen.

AUFARBEITEN & STÜCKGARE

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend zu einem länglichen Laib formen. Den Teigling mit Schluss nach unten in den eingöhlten Holzrahmen geben und abgedeckt 1 ½ Stunden bei 20-22°C reifen lassen. Der Teigling sollte bis knapp unter den Rand aufgehen und Vollgare erreichen. Vor dem Backen die Oberseite des Teiglings mit der Glanzstreiche abstreichen.

GLANZSTREICHE

Gewicht	Zutat
5g	Kartoffelmehl
20g	Wasser (18-20°C)
30g	Wasser (80-100°C)

Kartoffelmehl und kaltes Wasser verrühren und in das heiße Wasser einrühren.

BACKEN

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Den Teigling mit Schluss nach oben auf Backpapier stürzen und bei 230°C mit Dampf fallend auf 190°C backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190°C reduzieren. Nach weiteren 10 Minuten den Dampf ablassen und weitere 15 Minuten backen. Dann den das Brot aus der Form nehmen und 15-20 Minuten zu Ende backen. Wahlweise kann in den letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt geöffnet/auf Umluft geschaltet werden (die Kruste wird dann etwas röscher).