



## Roggen-Schrotbrot mit Backferment

### Vorteig:

250 g	Roggenvollkornschtrot, fein
250 g	Trinkwasser (30°C) // 300 g bei Trockenferment
25 g	BackNatur Ferment

---

525 g      Vorteig

*Das abgewogene warme Wasser wird mit der Menge Backferment gut vermischt und anschließend in einer Teigschüssel mit dem abgewogenen Roggenvollkornschtrot für 2 Minuten gut vermengt. Danach wird die Schüssel luftdicht verschlossen (Deckel, Folie, oder in einer ausreichend großen Kunststofftüte) und für 12- 15 Stunden bei 25-27°C zum gären stehen gelassen.*

### ACHTUNG:

*Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.*

### Teigbereitung:

525 g	Vorteig
470 g	Roggenvollkornschtrot, fein
15 g	Meersalz
320 g	Trinkwasser (30°C)

---

1330 g      Teig

*Für den Hapteig werden in einer ausreichend großen Backschüssel die angegebenen Zutaten, zuerst der Vorteig, eingewogen und danach für 12 Minuten intensiv geknetet. Danach wird der Teig wieder gut luftdicht verschlossen und zum gären für 60 Minuten an einen warmen Ort bei 27-30°C zum gären gestellt.*

**Aufarbeitung:**

*Nachdem der Hauptteig gut gegärt ist, wird er auf einer ausreichend bemehlten Arbeitsfläche (siehe Videoanleitung) in zwei Teile geteilt. Danach wird er ganz sanft zu einer Rolle geformt und mit dem Wirkschluss nach unten in ein rundes Gärkörbchen gesetzt.*

**Endgare:**

*Danach gärt der Teig in den Körbchen, wieder luftdicht abgeschlossen für ungefähr 60 Minuten bei 28-30°C. Wenn der Teig voll gegärt ist, wird er auf einem Backblech, mit dem Wirkschluss nach unten, auf ein mit Backpapier ausgelegten bzw. gefetteten Backblech abgesetzt.*

**Backzeit:**

*Danach wird der Teigling mit Schwadengabe bei 240°C für ungefähr 60 Minuten bei 220°C im vorgeheizten Backofen angebacken und bei 180°C dann zu Ende gebacken. Nach 2 Minuten kann man die Backofentür etwas öffnen (Vorsicht: Wasserdampf ist sehr heiß) um den überflüssigen Wasserdampf entweichen zu lassen.*