



Daten

Teiggesamtwicht	860g
Teigeinlage	ca. 86g
Teigausbeute	168

Vorteig	100g (20%)	Weizenmehl 550
	100g (20%)	Wasser (18-20°C)
	0,1g (0,02%)	Hefe

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

Hauptteig		Vorteig
	275g (55%)	Weizenmehl 550
	50g (10%)	Roggenmehl 1150
	75g (15%)	Dinkelmehl 630
	5g (1%)	Olivenöl
	235g (47%)	Wasser (18-20°C)
	5g (1%)	Hefe
	5g (1%)	Flüssigmalz (inaktiv)
	10g (2%)	Salz

Kneten Alle Zutaten 6 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Stockgare Bei 6-8°C 10-12 Stunden gehen lassen.

Aufarbeiten Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und **10 Teiglinge** (ca. 86g) abstechen. Die Teiglinge rundschieben und in Roggenmehl tauchen. Mit Schluss nach oben 60 Minuten im bemehlten Bäckerleinen gehen lassen (knappe Gare).

Backofen vorheizen Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Backvorbereitung Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Backpapier geben und rautenförmig einschneiden.

Backen Bei 230°C insgesamt 18-20 Minuten mit (wenig) Dampf backen. Nach 6 Minuten die Ofentüre weit öffnen um den Dampf abzulassen. In den letzten 3-5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen bzw. auf Umluft schalten um eine rösche Kruste zu erhalten.