

ZEITEN	Basisrezept	Sauerteigrezept
Vorbereitungszeit	18–20 h (15 Min.)	18–20 h (15 Min.)
Zubereitungszeit am Backtag	3 h (30 Min.)	4½ h (30 Min.)
Teigmenge	1300 g	1300 g
Teigeinlage	1300 g	1300 g
Teigausbeute	168	170
Teigtemperatur	28 °C	28 °C
Teigkonsistenz	mittelfest, etwas elastisch, leicht klebrig	mittelfest, wenig elastisch, leicht klebrig

**ZUTATEN**

Sauerteig	265 g Roggenmehl 1150	35 %	265 g Roggenmehl 1150	35 %
	265 g Wasser (50 °C)	35 %	265 g Wasser (50 °C)	35 %
	5 g Anstellgut	0,7 %	5 g Anstellgut	0,7 %
Hauptteig	gesamter Sauerteig	—	gesamter Sauerteig	—
	265 g Roggenmehl 1150	34,7 %	340 g Roggenmehl 1150	44,7 %
	230 g Weizenmehl 1050	30 %	150 g Weizenmehl 1050	20 %
	250 g Wasser (45 °C)	32,7 %	260 g Wasser (45 °C)	34,7 %
	8 g Frischhefe	1 %		
	15 g Salz	2 %	16 g Salz	2,1 %

**KURZANLEITUNG**

Sauerteig	mischen, 18–20 h, 20 °C	mischen, 18–20 h, 20 °C
Mischen/Kneten	5 Min. langsam, 1 Min. schnell	5 Min. langsam, 1 Min. schnell
Stockgare	45 Min., 24 °C	60 Min., 24 °C
Aufarbeiten	lang	lang
Stückgare	60 Min., 24 °C, Gärkorb, Schluss unten	2 h, 24 °C, Gärkorb, Schluss unten
Schnitt	—	—
Backen	65 Min., 250 °C fallend auf 205 °C, Schluss oben	70 Min., 250 °C fallend auf 205 °C, Schluss oben
Schwaden	kräftig nach 1½ Min., nach 5 Min. ablassen	sofort kräftig, nach 10 Min. ablassen