



Matthias Hermjakob
Brot Sommelier | Bäcker Meister
+49 176 5693 0108 | www.hermanundjakob.de
 herman & jakob | hallo@hermanundjakob.de

Lieblicher Roggen Emmer Laib



Getreide	Roggen und Emmer Vollkorn Mehl
Menge	2 Laibe à 550 g
Teig Methode	Hebel, Backferment, Kochstück, Brot Teig
Zeit	<p>für deine Arbeit ... für den Teig ... zum Backen</p> <p>40 24 Stunden Ca. 40 Minuten</p>

ZUTATEN

METHODE UND ZEIT

Hebel (Poolish) > Tag 1 am Abend

170 g Emmer Vollkorn Mehl
170 g Hefe Wasser, 24 °C

Das Mehl in die Schüssel der Knetmaschine wiegen.
Das Hefewasser ca. 2 Stunden vorher abwiegen und bei Raumtemperatur stehen lassen.. Das Wasser hinzufügen und von Hand oder mit dem Knethaken gleichmäßig vermischen. Den Hebel abdecken und für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück > Tag 1 am Abend

40 g Emmer Vollkorn Mehl mit
20 g Leinmehl und
10 g Salz trocken vermischen.
285 g Wasser hinzufügen und bei stetigem Rühren aufkochen bis es einige Male aufblubbt.
10 g Sonnenblumen Öl hinzufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten bis eine homogene Masse entsteht, ähnlich wie ein Pudding. Die Masse mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Im Kühlschrank lagern.

Backferment > Tag 1 am Abend und Tag 2 in der Früh

130 g Basis Backferment mit
10 g Goldsaft in
80 g Wasser auflösen.
hinzufügen, zu einem weichen Teig mischen.
Abdecken und ruhen lassen bei 30 °C, für 3 - 4 Stunden

Brot Teig > Tag 2 am Vormittag

340 g Hebel mit dem
365 g Kochstück vermischen. Dabei grobe Stücke des Kochstücks zerdrücken.
350 g Backferment hinzufügen
190 g Roggen Vollkorn Mehl hinzufügen
10 g Brotklee hinzufügen

40 g Goldsaft hinzufügen und alles gut vermischen.

Der Teig kann von Hand gemischt und leicht geknetet werden. Oder in der Knetmaschine für ca. 6 Min. vermischen.

1295 g gesamte Teigmenge

Die Teigtemperatur sollte 26-28 °C betragen.

Den Teig in der Schüssel lassen, abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Brote formen

640 g Je 2 Teigstücke wiegen

Auf der Arbeitsfläche Roggenmehl verwenden.

Die Teigstücke geschwind rund wirken und einen Teigschluss bilden.

Die Teigstücke mit dem Teigschluss nach unten oder auch nach oben zeigend in runde Gärkörbe setzen.

Stückreife

Die Gärkörbe mit einem feuchten Tuch abdecken.

Bei Raumtemperatur für 90-120 Minuten reifen lassen.

Backen

Den Backofen und den Backstein auf 240 °C vorheizen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Brote auf den Backstein einschiessen.

Sofort dreimalig Dampf in den Backofen sprühen.

Backzeit

10 Minuten bei 240 °C

30-35 Minuten bei 210 °C