

Grundrezept Vollkorn-Sauerteigbrot:

(Rezept für eine Brotform mit einem Boden von 209cm²)

| | |
|-------------------------------|------|
| 533g Weizenvollkornmehl | 100% |
| 160g Weizenvollkorn-Sauerteig | 30% |
| 341g Kaltes Wasser | 64% |
| 8g Meersalz | 1,5% |

- 30 Minuten kneten
- 60 Minuten Teigruhe (Teigreife)
- 3 Stunden Endgare (Hauptgare)
- 40 Minuten Backen

Ofen am anfang 250°C und dann weiter 200°C
 Backen bei einer Kerntemperatur zwischen 94-96°C



Grundrezept Vollkorn-Roggen-Sauerteigbrot:

(Rezept für eine Brotform mit einem Boden von 209cm²)

| | |
|-------------------------------|------|
| 389g Roggenvollkornmehl | 100% |
| 389g Roggenvollkorn-Sauerteig | 100% |
| 265g Kaltes Wasser | 68% |
| 7g Meersalz | 1,9% |

- 15 Minuten kneten
- 30 Minuten Teigruhe (Teigreife)
- 3 Stunden Endgare (Hauptgare)
- 40 Minuten Backen

Ofen am anfang 250°C und dann weiter 200°C
 Backen bei einer Kerntemperatur zwischen 96-98°C

