



# >> Sächsisches Schwarzbrot 12

## Zutaten

### Teigbereitung:

Schrotsauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
4,132 l Wasser	_____ l	_____ €
3,443 kg Roggenschrot extra grob	_____ kg	_____ €
0,344 kg Anstellgut vom reifen Vollsauer	_____ kg	_____ €
<hr/>		
Brühstück		
0,600 l Wasser	_____ l	_____ €
2,400 kg Roggenschrot grob	_____ kg	_____ €
3,600 kg Schwarzbrotreste (2 l Wasser + 1.600 g Restbrot)	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz	_____ kg	_____ €
<hr/>		
_____ kg	_____ kg	_____ €

## Zubereitung des Schrotsauerteiges

**Knetzeit:** 3 min langsam  
**Quellzeit:** 15 – 20 Stunden bei Raumtemperatur (nicht unter 25 °C)

## Zubereitung des Brühstückes

**Knetzeit:** 2 min langsam  
**Hinweis:** Alle Zutaten mit kochendem Wasser übergießen und über Nacht abkühlen lassen.

## Zubereitung des Brotteig

**1. Knetzeit:** 10 min  
**2. Knetzeit:** 10 min  
**3. Knetzeit:** 10 min  
**4. Knetzeit:** 10 min (Hefe zugeben)  
**5. Knetzeit:** 10 min und sofort aufarbeiten  
**Teigtemperatur:** 28 °C  
**Teigruhe:** Zwischen den einzelnen Knetzeiten jeweils 30 min  
**Backtemperatur:** 290 °C fallend auf 150 °C  
**Backzeit:** 120 min

## Verarbeitungshinweis

Nach der 5. Knetzeit den Teig mit Wasser ausheben. Teigstücke von 1100 g mit Wasser formen, in Toastbrotbackverbände und mit Roggenschrot bestreuen. Die Kastenformen auf Gare stellen. Bei guter Gare mit reichlich Dampf einschieben.

Viel Erfolg!