

# MADAME CROUSTO

BÄCKEREI ÖFFERLS URLAIB MIT KNUSPRIGER SCHALE UND ZART-WEICHEM KERN



## STÜCK

1 à 800g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

22 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### ROGGENSAUERTEIG

#### 1. STUFE

20g Roggenmehlvollkornmehl  
20g Wasser (30°C)  
6g Anstellgut

#### 2. STUFE

Sauerteig der 1. Stufe  
35g Roggenmehl 960  
35g Wasser (35°C)

### KOCHSTÜCK

40g Roggenvollkornmehl  
120g Wasser

### HAUPTTEIG

reifer Sauerteig  
Kochstück  
220g Wasser (30°C)  
340g Weizenmehl 700  
2g Backhefe  
10g Salz

## 1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig der ersten Stufe Roggenvollkornmehl und Wasser der ersten Stufe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (25-28°C) für 12-14 Stunden reifen lassen. Den gut aufgegangenen und säuerlich riechenden Sauerteig nun mit dem Roggenmehl 960 und Wasser der zweiten Stufe auffrischen und nochmals für 3 Stunden zur vollen Reife kommen lassen.

## 2. KOCHSTÜCK

Roggenvollkornmehl und Wasser mit einem Schneebesen unter ständigen Rühren zu einer dickflüssigen Masse aufkochen. Das fertige Kochstück mit einer Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 3 Stunden abkühlen lassen

## 3. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in eine Schüssel geben, Roggensauerteig, Kochstück, Weizenmehl und Backhefe zufügen und den Teig mit der Küchenmaschine 10 Minuten auf langsamster Stufe mischen, danach das Salz hinzugeben und für weitere 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Wird der Teig mit der Hand geknetet, das Salz von Beginn an hinzufügen und den Teig mit der „slap and fold“ Technik für 12-14 Minuten glatt ausmischen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 25-26°C. Nach dem Kneten den Teig in eine geölte Wanne geben, für 45 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen, einmal falten und danach zugedeckt im Kühlschrank bei 5-6°C für 12-18h reifen lassen.

### Aufbereitung

Den Teig aus dem Kühlschrank geben und für 1 Stunde bei Raumtemperatur etwas anwärmen lassen. Danach auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem Laib falten und durch leichtes anwirken gut auf Spannung bringen. Den fertig geformten Laib mit Schluss nach unten in ein vorher gut bemehltes Simperl geben und zugedeckt für 70-100 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

### Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 245°C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und für 20 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach die Temperatur auf 225°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-26°C



Teigruhe 45 min + 12-18h



Backtemperatur 245°C / 225°C



Backdauer 45 min