

Roggenmischbrot mit Hefewasser

Rustikales, dunkles Landbrot

Zutaten:

330g Roggenmehl Typ 1370 oder 1150
200g Weizenmehl Typ 1050
40g Roggensauerteig Anstellgut
20g Kartoffelflocken
10g Gerstenbackmalz
1 TL Zuckerrüben - Sirup
1 TL Honig
13g Salz
1 TL Brotgewürz
320g Hefewasser
Oder alternativ 15 - 18g Hefe und 320g Wasser



So funktionier es!

Mehl in eine Schüssel geben und mischen.

In die Mitte eine Vertiefung machen und alle Zutaten dort hinein geben zum Schluss die Flüssigkeit

Mit etwas Mehl vom Rand einen Brei rühren und ca. 20 - 30 Minuten ruhen lassen

So geht es weiter!

Mit der Küchenmaschine alles zu einem kompakten leicht klebenden Teig kneten.

Abgedeckt bei Raumtemperatur 1 - 2 Std gehen lassen

So geht es weiter!

Den Teig auf bemehlter Fläche kurz falten und für das Gärkörbchen formen

Den Teig in das bemehlte Körbchen geben, mit Schluss nach oben, abgedeckt gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

So geht es weiter!

Den gegangenen Teig in den leicht bemehlten Ofenmeister stürzen

Einschneiden und mit Deckel in den auf 240C O/U vorgeheizten Backofen geben

Backzeit 55 Minuten

Nach 30 Minuten die Temperatur auf 220C senken

Das fertige Brot auf dem Kuchengitter auskühlen lassen

Guten Appetit!