

Roggenmischbrot mit Sauerteig ASG

Ein kräftiges Landbrot mit langer Frischhaltung offen geschoben

Zutaten

260g Roggenmehl 1150 oder 1370

150g Weizen 1050

60g Weizen 550

17g Hefe

15g Kartoffelflocken

10g Backmalz trocken (optional)

1TL Honig

½ TL Zuckerrübensirup (optional)

2 TL Brotgewürz nach Belieben

25g Sauerteig Anstellgut

13g Salz

300 - 310 ml Wasser



So funktioniert es!

Mehle miteinander mischen.

In einer Kuhle im Mehl das Anstellgut geben und die Hefe dazu bröseln

Wasser dazu geben und mit Mehl vom Rand der Kuhle einen Mehlbrei rühren.

10 – 15 Minuten warten bis die Hefe anspringt

Restliche Zutaten dazu geben und einen eher weichen, leicht klebenden Teig kneten

So geht es weiter!

Den Teig 4 Stunde abgedeckt in der Rührschüssel gehen lassen

Auf bemehlter Arbeitsfläche, den Teig kurz falten oder leicht kneten und zu einem Brotlaib formen.

Das Gärkörbchen gut bemehlen und den Teig hineingeben

Mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Std gehen lassen

Bis zur **Vollgare**

Vollgare, nennt man es, wenn der Teig mit dem Finger 1cm eingedrückt wird und er nur 1 - 2mm zurückspringt

Das Brot muss nicht eingeschnitten werden.

Der Ofentrieb ist jetzt sehr gering

Die Anback - Temperatur sollte sehr hoch sein 240 – 250C

Das Brotvolumen ist perfekt.

Hoher, ovaler Querschnitt

Die Kruste ist kräftig gebräunt, zart knusprig

Backofen und Pizzastein vorheizen! 250C

Den Teig aus dem Gärkörbchen vorsichtig auf den heißen Stein stürzen und mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen.

150ml Wasser mit Schwung in den Ofen schütten das Brot mit Pizzastein einschieben und die Tür sofort schließen

Nach 10 Minuten die Temperatur auf 220C senken

Das Brot ca. 40 – 45 Minuten backen oder bis es die gewünschte bräune hat

Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter sofort mit etwas Wasser aus der Sprühflasche besprühen danach auskühlen lassen So bekommt es einen schönen Glanz

Guten Appetit!

www.witt-pc.de