

Roggenmischbrot mit Essig

Der Essig ersetzt den Sauerteig

Zutaten

260g Roggenmehl Typ 1370 Oder 1150

140g Weizenmehl Typ 550

70g Weizenmehl Typ 1050

15g Hefe

1TL Honig

2TL Weißwein Essig

285 – 300 Wasser lau warm

12 -13g Salz



So funktioniert es!

Mehle miteinander mischen und eine Kuhle in das Mehl drücken

In diese Kuhle die Hefe und den Honig geben

Wasser dazu geben und mit etwas Mehl vom Kuhlen Rand die Hefe lösen

So dass ein Mehlbrei entsteht.

Diesen Brei 10 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe anspringt

Salz und Essig an den Rand dazu geben

So geht es weiter!

Wenn die Hefe anfängt zu arbeiten alles. Mit der Küchenmaschine zu einem kompakten kaum klebenden Teig kneten

Mein Tipp!

Die Wassermenge ist hier Ausschlag gebend bei 285 – 290 klebt der Teig kaum und das Brot wird etwas fester und kompakter

Ab 290 – 300 es können sogar bis 320g Wasser genommen werden wird der Teig weicher und er klebt deutlich mehr.

Das Brot wird bei dieser, höheren Menge Wasser, luftiger und die Porung größer

Das Brot geht etwas höher auf

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1 – 2x falten und zum Laib in Größe des kleinen Zaubermeister formen.

Auf der Länge des Teiges einen ca. 2cm tiefen Graben in den Teig drücken und einschneiden.

Mit Deckel, in den kalten Backofen, im unteren Teil, auf den Gitterrost des Ofens stellen.

Ofen auf 240C Umluft stellen und für 50 Minuten backen

Bei Zugabe von 300g Wasser eventuell die Backzeit um 5 Minuten verlängern.

Guten Appetit!