

Roggen – Mischbrot

Zutaten

300g Roggenmehl 1370 oder 1150
160 Weizenmehl 1050
10g Gerstenbackmalz trocken (optional)
15g Kartoffelflocken (optional)
1 TL Honig
13g Salz
16g Hefe
25g Sauerteig Anstellgut
285 – 290g Wasser
Brotgewürz nach Geschmack



So funktioniert es!

Mehle und alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben.

In das Mehl eine Mulde machen und dort das ASG, Honig und die Hefe rein geben.

Das Wasser, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand die Hefe durch umrühren, lösen und einen Mehlbrei richten.

Den Brei ca. 15 - 20 Minuten stehen lassen bis die Hefe aktiv wird und Blasen auf der Oberfläche sichtbar werden.

So geht es weiter!

mit der Küchenmaschine, einen elastischen, leicht klebenden Teig kneten.

3 – 6 Std ruhen lassen

Auf bemehlter Arbeitsflächen den Teig nach der Ruhezeit noch mal leicht kneten / falten und zu einem Laib formen.

Diesen in den kleinen Zaubermeister geben, einschneiden und mit Deckel bei 240C Umluft 55 Minuten backen. So entsteht ein kompaktes, dunkles, sehr aromatisches Brot Was eher fest als locker ist.

Es eignet sich sehr gut für einen deftigen Belag wie Wurst und Käse

Guten Appetit!