

Roggenschrot Sauerteig Brot

Zutaten für den Sauerteig

100g Roggenschrot grob
140g Roggenmehl Typ 1370 oder 1150
230g Wasser
12 - 15g Anstellgut

Zutaten für den Hauptteig

50g Roggenmehl
150g Weizenmehl Typ 550
60 Weizen Vollkornmehl
70g Wasser
12g Salz
1,5 TL Honig
15g Hefe, frisch



So funktioniert es!

Zutaten für den Sauerteig vermengen und 16 – 24 Std. reifen lassen.
Durch das schwere Schrot wird der Teig nicht hochgehen!

Am Back Tag!

Die Hefe, mit dem Honig im Wasser auflösen. (Siehe unten, Mein Tipp)
Alle Zutaten in die Rührschüssel, zum Sauerteig geben.
Mit der Küchenmaschine, daraus einen etwas klebrigen, recht kompakten Teig kneten.
Den Teig abgedeckt 3 – 4 Std. gehen lassen.

Der nächste Schritt zum tollen Brot!

Nach der Gehzeit, den Teig auf die leicht bemehlter Arbeitsfläche geben und kurz einmal durchkneten.
Den Teig zu einem Laib formen und mit Mehl bestreut in den kleinen Zaubermeister legen.
In den Teig, mit dem abgewinkelten Zeigefinger, der Länge nach, einen ca. 2 cm tiefen Graben drücken und einschneiden.
10 - 15 Minuten mit Deckel stehen lassen, bis der Graben fast vollständig aus dem Teig gedrückt ist.

Der Backofen wird nicht vorgeheizt!

Den kleinen Zaubermeister, mit Deckel im unteren Teil des Backofens, auf dem Rost, in den kalten Backofen stellen.
230C Umluft einstellen und für 55 – 60 Minuten backen, je nach gewünschter Bräune.

Mein Tipp:

Die 70g Wasser auf 50g reduzieren und die restlichen 20g nach Bedarf dazu geben
Das Brot schmeckt gut gebacken, etwas dunkler besonders gut,
dafür eventuell noch mal 5 Minuten ohne Deckel backen.

Guten Appetit!