

Ausgehobenes

Rezept für 2 kg Brot

Sauerteig Roggen:

50 g Anstellgut
350 g Roggenmehl Typ 1150
350 g Wasser

- Alle Zutaten verrühren und 4-5 Stunden bei 35°C abgedeckt stehen lassen.
- Der Sauerteig sollte sich verdoppeln.

Sauerteig Weizen:

25 g Anstellgut
150 g Vollkorn oder Weizenmehl Typ 1050
150 g Wasser

- Alle Zutaten verrühren und 4-5 Stunden bei 35°C abgedeckt stehen lassen.
- Der Sauerteig sollte sich verdoppeln.

Brüh- oder Kochstück:

110 g Altbrot, geröstet
340 g Wasser, lauwarm

Das Wasser über das Brot gießen und 4-5 Stunden quellen lassen.

Brotteig:

750 g Roggen-Sauerteig
325 g Weizen-Sauerteig
450 g Brüh- oder Kochstück
180 g Vollkorn oder Weizenmehl Typ 1050
340 g Roggenmehl Typ 1150
25 g Butter oder Schweineschmalz
30 g Meersalz
6 g Brotgewürz

- Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Löffel vermengen, bis ein klebriger Teig entstanden ist und ca. 5-6 Minuten mit der Hand kneten.
- Den Teig abdecken und bei 35°C ca. 1-2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.



Backzeit für 2 kg:

- 20 Minuten bei 225-250 C° Ober-Unterhitze.
- Und weitere 45 Minuten bei 180-200°C Ober-/Unterhitze (*für 1 kg Brot ca. 30-35 Minuten*).

