

# Roggenmischbrot mit Sauerteig und Dinkel (TA 180)

## Rezept für 2 kg Brot

### Sauerteig:

50 g Anstellgut  
350 g Roggenmehl Typ 997  
350 g Wasser

Alle Zutaten verrühren und 2-5 Stunden bei Raumtemperatur, abgedeckt, stehen lassen.  
Die Teigtemperatur sollte 28-32°C sein.

### Brüh- oder Kochstück:

110 g Altbrot, fein gemahlen  
140 g Wasser

Das Wasser aufkochen und über das Brot gießen und kurz quellen lassen.

### Brotteig:

750 g Sauerteig  
330 g Dinkelmehl Typ 630  
350 g Roggenmehl Typ 997  
375 g Wasser  
30 g Meersalz

- Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Löffel vermengen, bis ein klebriger Teig entstanden ist.
- Nach 1 Stunde den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsplatte geben und gut durchkneten und formen.
- Den Teigling gut bemehlen und wieder in die bereits bemehlte Schüssel oder einen Gärkorb geben und für weitere 1-3 Stunden gehenlassen.

### Backzeit für 2 kg:

- 20 Minuten bei 225-230 C° Ober-Unterhitze.
- Und weitere 50 Minuten bei 210°C Ober-/Unterhitze (für 1 kg Brot ca. 30-40 Minuten).

