

Roggenmischbrot mit Sauerteig

Rezept für 1 Brot

Sauerteig:

Schritt 1:

50 g Roggenmehl

50 g Wasser

➡ Verrühren und 24-36 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Schritt 2 (nächster Tag):

50 g Roggenmehl

50 g Wasser

➡ Zu Schritt 1 geben, verrühren und weitere 24 Stunden an einem warmen Ort stellen.

(Bei mir waren es nur 4-5 Stunden...)

Der Sauerteig sollte jetzt schon Blasen haben.

Schritt 3 (übernächster Tag):

100 g Roggenmehl

100 g Wasser

➡ Zu Schritt 2 geben, verrühren und weitere 8-10 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Brotteig:

300 g Sauerteig

125 g Weizenmehl Typ 1050

320 g Roggenmehl Typ 1150 oder 1370

270 g Wasser

15 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 1-2 Stunden gehenlassen.

Backzeit:

50 Minuten bei 225-250 C° Ober-Unterhitze.

Oder 15 Minuten bei 250°C und weitere 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.