

1. Mai 2010

Roggenbrot 1370

Ein kräftiges Roggenbrot mit einem Hauch Weizenvollkornmehl.

Leider hatte das Brot nicht ganz den Ofentrieb, den ich mir erhofft hatte. Eventuell muss die Garzeit im Kühlschrank etwas reduziert werden. Trotzdem gefällt mir die feuchte, sehr kräftig schmeckende Krume. Das Brot wird sicherlich weiterentwickelt ...

Sauerteig

- 225 g Roggenmehl 1370
- 200 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 135 g Roggenmehl 1370
- 45 g Roggenvollkornmehl
- 45 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 8 g Salz
- 3 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten vermengen und 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann den Sauerteig mit den anderen Teigzutaten 10 Minuten zunächst langsam, dann auf mittlerer Stufe, verkneten und 30 Minuten abgedeckt zur Ruhe stellen.

Einen Laib formen und im Gärkorb 2,5 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

Bei 250°C mit Dampf 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C senken und den Dampf ablassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

