

2. Januar 2010

Roggenmischbrot 75/25

Irgendwie scheint der Sauerteig Winterschlaf eingelegt zu haben. Zumindest lässt seine Triebkraft zu wünschen übrig. Ein einigermaßen akzeptables Brot ist trotzdem gelungen.

Sauerteig

- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser
- 50 g Anstellgut

Hauptteig

- 400 g Roggenmehl 1150
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 18 g Salz
- 9 g Hefe
- 435 g Wasser

Sauerteigzutaten mischen und 20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Dann 400 g des Sauerteiges mit den übrigen Zutaten 10 Minuten verkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. 30 Minuten Teigruhe. Einmal falten, den Laib formen und für 60-90 abgedeckt gehen lassen. Bei 250°C im beschwadenen Ofen 60 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 190°C senken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

