

11. Juni 2010

# 80% Roggensauerteigbrot mit Roggenmehlbrühstück nach Jeffrey Hamelman

## Sauerteig

- 175 g Roggenvollkornmehl
- 145 g Wasser
- 9 g Anstellgut

## Brühstück

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser

## Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 125 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 812
- 145 g Wasser
- 9 g Salz
- 7,5 g Frischhefe

Sauerteigzutaten vermengen und 14-16 Stunden bei 21°C reifen lassen.

Für das Brühstück kochendes Wasser über das Roggenmehl geben und mindestens 1 Stunden quellen lassen.

Anschließend alle Zutaten 3 Minuten langsam und 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten. Gewünschte Teigtemperatur: 27-28°C.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann rund und lang wirken und 50-60 Minuten bei 28°C gehen lassen.

Mit Dampf 15 Minuten bei 250°C backen. Dampf ablassen und weitere 45 Minuten bei 220°C fertig backen.

Bis zum Anschneiden mindestens 24 Stunden warten.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



www.brotbacken.de