

3. Dezember 2010

## Roggenbauer

Ulrike hat vor Kurzem das Rezept für das Roggenbauer-Brot nachgebacken, das zuvor im Fernsehen beim Besuch einer Bäckerei empfohlen worden war. Da bei mir in letzter Zeit eher der Weizen dominiert hat, hat mich der Roggenbauer gleich angesprochen.

Leider hätte ich hinter den Titel auch „1. Versuch“ anfügen können. Denn es gibt auf jeden Fall einen zweiten. Das Brot hat etwas zu lange zur Gare gestanden (statt 40 ganze 60 Minuten) und ist deshalb durch den fehlenden Ofentrieb nicht mehr in die Höhe gegangen. Etwas flach, aber geschmacklich sehr empfehlenswert. Herzhaft, rustikal, ein richtiges Roggenbrot eben.

### Roggensauerteig

- 115 g Roggenmehl 1370
- 115 g Wasser
- 25 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g Roggenmehl 1370
- 75 g Dinkelmehl 1050
- 240 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 10 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-15 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Für den Hauptteig alle Zutaten 5 Minuten verkneten. Es entsteht ein sehr zäher, weicher Teig. 30 Minuten Teigruhe. Dann den Teig mit nassen Händen lang formen und in einem stark bemehlten Gärkorb 40 Minuten zur Gare stellen. Bei 250°C 40 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

