

15. Juli 2009

# Malzbrot

## Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 1 g Frischhefe
- 100 g Wasser

## Hauptteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Weizenmalzschrot
- 135 g Wasser
- 6 g Frischhefe
- 1/2 Teelöffel Salz

Die Zutaten zu einem Teig kneten 8-10 Stunden zimmerwarm stehen lassen. Anschließend die übrigen Zutaten zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Stufe kneten. Der Teig sollte sich am Ende beim Kneten von der Schüsselwand lösen. Den fertigen Teig etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, mit reichlich Mehl bestäuben, einen Laib formen und diesen etwa 1 Stunde zimmerwarm gehen lassen. Den Ofen auf 250°C vorheizen, Laib einschießen und die Temperatur gleich auf 190-180°C zurückregeln. Nach 45 Minuten kann das sehr aromatische und noch leicht warm am besten schmeckende Brot aus dem Ofen geholt werden.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

