

13. März 2009

Roggenmischbrot

Es ist nicht das erste Mal, dass ein Brot aus meinem Backofen duftet, aber das erste Mal, dass ich darüber blogge. Viel gibt es nicht zu schreiben.

Vorteig

- 500g Roggen- und Weizenmehl (in beliebigem Verhältnis gemischt)
- ca. 10-15 g Frischhefe oder 3-4 g Trockenhefe in etwas Wasser aufgelöst

Hauptteig

- 300 ml Wasser
- 10-15 g Salz

Das Mehl in eine Schüssel gegeben. In einer Kuhle im Mehl wird aus der in etwas Wasser aufgelösten Hefe und etwas Mehl vom Kuhlenrand ein dünner Vorteig gerührt, der dann 3-4 Stunden vor sich hin gehen muss. Erst dann kommen die restlichen Zutaten hinzu. Der fertige Teig darf für etwa eine Stunde auf Wanderschaft gehen, wird zu einem Leib geformt und sollte nochmals mindestens 30 Minuten Auslauf bekommen. Die ersten 15 Minuten wird der Teig bei 250°C im vorgeheizten Backofen gebacken, die restlichen 15 Minuten nur bei 180°C. Nicht vergessen, eine Schüssel Wasser in den Backofen zu stellen, damit die Kruste gelingt.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

