

17. Februar 2010

## Roggenbrot 90/10 nach Jeffrey Hamelman

Die Idee stammt aus „Bread“ von Jeffrey Hamelmann, allerdings durch einen Vorteig ergänzt und aufgrund des Winters mit einer größeren Menge Anstellgut.

### Sauerteig

- 40 g Anstellgut
- 230 g Roggenvollkornmehl
- 285 g Wasser

### Vorteig

- 61 g Weizenmehl 1050
- 61 g Wasser
- 1 g Frischhefe

### Hauptteig

- 500 g Sauerteig
- 122 g Vorteig
- 313 g Roggenmehl 1150
- 128 g Wasser
- 11 g Salz

Für den Sauerteig Anstellgut mit 6 g Roggenvollkornmehl und 8 g Wasser mischen und bei 26° 6 Stunden stehen lassen.

Dann 61 g Mehl und 47 g Wasser zufügen und 11 Stunden lang bei 23°C warm stellen.

Abschließend je 163 g Mehl und Wasser einkneten und bei 30°C 3 Stunden ausreifen lassen.

Mehl, Wasser und Hefe für den Vorteig verkneten und 20 Stunden bei Zimmertemperatur lagern.

Alle Hauptteigzutaten 10 Minuten lang verkneten. Die Teigtemperatur sollte ca. 28°C betragen.

20 Minuten Teigruhe.

Den Laib formen und in einem Gärkorbchen bei 28°C 1 Stunden gehen lassen.

Mit Wasser abstreichen, einschneiden und bei 250°C und Dampf 10 Minuten backen. Dann die Temperatur für weitere 30 Minuten auf 210° drosseln.

Nach dem Backen sofort mit Wasser abstreichen und bis zum Anschneiden mindestens 24 Stunden vergehen lassen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)