

30. Juni 2010

## Roggensauerteigbrot nach Michel Suas

Ein geschmacklich hervorragendes Brot. Mir ist der Teig nur etwas zu feucht gewesen. Zwar habe ich die Wassermenge im Sauerteig reduziert, weil ich Anstellgut mit TA 200 verwendet habe, aber der schwache Wasserüberschuss im Teig hat sich auf die Formbarkeit ausgewirkt. Der Ofentrieb war auch nicht der erhoffte, weil zuvor beim Transport der Teiglinge ein kleiner Unfall passiert ist, bei dem den Teiglingen ein bisschen die Luft ausgegangen ist. Trotz mangelnder Form, die Krume ist sehr aromatisch, fruchtig, und im Zusammenspiel mit der Kruste ein Genuss. Das Salz im Sauerteig ist optional, je nach Lagertemperatur des Teiges.

### Sauerteig

- 71 g Weizenmehl 550
- 3,5 g Roggenmehl 1150
- 20 g Wasser
- 60 g Anstellgut (TA 200, Roggensauerteig)
- (0,1 g Salz)

### Hauptteig

- Sauerteig
- 170 g Weizenmehl 550
- 252 g Roggenmehl 1150
- 300 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 11 g Salz

Die Sauerteigzutaten vermischen und 12-15 Stunden stehen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 5 Minuten langsam verkneten.

2 Stunden gehen lassen, dann halbieren und zwei Kugeln formen.

Diese nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend zwei Laibe formen, 60-90 Minuten das letzte Mal warm zur Gare stellen, einschneiden und bei 230°C 35 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



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