

23. Januar 2010

## Weißbrot mit Roggenanteil

Ich hatte noch eine Menge Weizensauerteig übrig, wollte ihn aber auch nicht wegwerfen. Also habe ich ein Brot daraus gemacht – mit einem deutlich größerem Sauerteig- als unversäuertem Teiganteil. Dafür würden mich die meisten Bäcker vermutlich steinigen, aber essen kann man das Brot, auch wenn es natürlich nicht das Prachtstück ist, das man aus dem Ofen ziehen könnte, wenn man sich an die „notwendigen“ Mengenverhältnisse hält...

### Hauptteig

- 485 g Weizensauerteig (TA 150)
- 60 g Weizenmehl 550
- 55 g Roggenvollkornmehl
- 136 g Wasser
- 9 g Salz
- 30 g Weizenmalzschrot (fein)

Alle Zutaten 10 Minuten auf niedriger und 5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Den Teig 60 Minuten ruhen lassen. Nach einer halben Stunde mehrmals falten bis er einigermaßen handhabbar geworden ist. Dann nochmals falten, formen und in einem Gärkorb mindestens 60 Minuten gehen lassen. Im auf 250°C vorgeheizten Ofen 35 Minuten ausbacken. Nach 10 Minuten auf 200°C drosseln.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

