

Roggenbrot aus Sauerteig



Die Zubereitung eines Brotes mit Sauerteig ist besonders. Es benötigt Zeit und Geduld, allerdings lohnt sich das Warten am Ende. Die Kruste des Brotes wird knackig und das Innere wird luftig und saftig zugleich. Durch die Zubereitung mit Sauerteig bleibt das Brot länger frisch und genießbar als sonst.

Für dieses Rezept solltest du einen Sauerteigansatz im Kühlschrank stehen haben.

Als erstes solltest du folgende Zutaten in deiner Küche haben:

- 700g Roggenmehl Type 960
- 250g Weizenbrotmehl Type 1600
- 600g Roggensauerteig
- 20g Germ
- 1EL Salz
- 2EL Brotgewürz
- 700ml Wasser

Wenn du bereit bist und alle Lebensmittel bereitstehen, starten wir mit der Zubereitung des Teiges. Dieser sollte in einer Küchenmaschine zubereitet werden, da der Teig sehr weich ist und nicht sehr gut zum kneten geeignet ist.

Als ersten Schritt gibt man ca. 250ml Wasser, Germ, Salz, Brotgewürz und Sauerteig in eine Rührschüssel. Nun geben wir beide Mehlsorten hinzu und kneten den Teig mit einem Knethacken auf niedriger Stufe.

Während des Knetens lassen wir langsam das restliche Wasser in die Schüssel laufen. Das Ganze wird nun ca. 5 Minuten geknetet. Den Teig anschließend ca. 90 Minuten gehen lassen.

Das Rohr wird auf 235 C° Ober- Unterhitze vorgeheizt.

Nun geben wir den Teig auf ein Brett mit ausreichend Mehl und kneten diesen vorsichtig zusammen. Jetzt wird der Teig in zwei gut bemehlte Gärkörbe gelegt und dort lässt man den Teig nochmal 20 Minuten gehen.

Das Brot nun vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stürzen und 15 Minuten backen.

Wenn möglich kann man nun Dampf dazu schalten oder etwas Wasser dazu geben. Danach auf 180 C° zurückschalten und 45 Minuten backen.

Das fertig gebackene Brot aus den Rohr geben und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Servier- Vorschlag

