




Reines Roggenbrot



 Arbeitszeit: ca. 420 min

 Koch- & Backzeit: ca. 60 min

 ca. 1kg Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Roggenmehl Type 1150
- 250g Roggenvollkornschrot
- 75g Sauerteig (z. B. von Seitenbacher)
- 12g frische Hefe
- 1 TL Salz

Zubereitung

Sauerteig und Hefe mit lauwarmen Wasser und 100g Roggenmehl zu einem dünnen Vorteig verrühren. Bei über 26° C ca. 2 – 3 Stunden warm stellen und gehen lassen.

Restliches Mehl und Roggenschrot miteinander mischen und dann zum Vorteig geben. Salz und weiter so viel lauwarmes Wasser hinzugeben, bis beim Kneten ein fester Teig entsteht. Diesen ca. 2 – 3 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Ein Brot aus dem Teig formen und auf ein Backblech setzen und nochmals einige Zeit gehen lassen. Das Brot mit Wasser bepinseln und für 1 Stunde bei 210 °C backen. Nach dem Backen nochmals mit Wasser bepinseln.

