EINFACHES REINES ROGGENBROT

4.9 bei 272 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min

Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein Sauerteig 1×1. Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Hinweis: Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

1. **Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit Roggenmehl und Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 250 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. **Vobereitungsarbeiten am Backtag:**
Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehl, Salz, Brotgewürz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.

3. Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 6–8 Stunden zugedeckt gehen lassen.

4. Danach vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu einem Brotlaib formen. In ein gut mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen legen und darin nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.

Zutaten

1 BROT À CA 950 G

VORTEIG

125 g	Wasser
125 g	Roggenmehl 960
50 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

BROTTEIG

350 g	Wasser
500 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
250 g	Sauerteig (vom Vorteig)

1 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Bemehlen

5 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad (Heißluft) vorheizen.

6 Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und 45 Minuten mit viel Dampf backen.

Natürlich kann dieses Brot auch im Gusseisentopf (>Brot im Topf) gebacken werden.