

ROGGEN-DINKELBROT MIT SAUERTEIG



★★★★★ 4.7 bei 123 Bewertungen



Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein [Sauerteig 1x1](#). 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. 300 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereitungsarbeiten am Backtag:

Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz, Kümmel 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 mit einem Deckel oder einem [Bäckerleinen](#)

(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/baeckerleinen/>) zugedeckt gehen lassen.

4

Danach vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu zwei Brotlaiben formen. In gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.



Zutaten

FÜR 2 BROT À CA. 950 G

VORTEIG

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

TEIG

640 g	lauwarmes Wasser
200 g	Naturjoghurt
700 g	Roggenmehl 960
200 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Dinkelmehl 700
20 g	Salz
10 g	Brotgewürz
5 g	Kümmel
300 g	Sauerteig

2 Gärkörbchen

Roggenmehl zum Bemehlen

5

Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

6

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

