ROGGEN-DINKELBROT MIT SAUERTEIG

4.7 bei 121 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 210 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. **Vobereitungsarbeiten 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. **Vobereitungsarbeiten 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.