ROGGEN-WEIZEN-BROT

4.9 bei 94 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 210 Grad | 44 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. 300 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

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

3. Alles ca 2 Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten und den Teig ca 8 Stunden mit einer Frischhaltefolie oder einem Bäckerleinen (https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/baeckerleinen/) zugedeckt gehen lassen.

4. Den Teig vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen. In gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals 2 Stunden gehen lassen.

5. Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

Zutaten

FÜR 2 BROTE À CA. 850 G

VORTEIG

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

TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
800 g	Roggenmehl 960
200 g	Weizenbrotmehl 1600
20 g	Brotgewürz
20 g	Salz
300 g	Sauerteig (vom Vorteig)

2 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Bestreuen

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.

Die Brote können auch in einem vorgeheizten Gusseisentopf gebacken werden – dann braucht man keinen zusätzlichen Dampf im Backofen.