

# ROGGEN-WEIZEN BROT

★★★★★ 4.9 bei 76 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Das Backen mit Sauerteig komplett ohne Germ ist für mich etwas ganz besonders Faszinierendes. Natürlich muss man einiges mehr Zeit einplanen, bis das Brot fertig ist – aber es lohnt sich definitiv, denn das Ergebnis ist ein luftiges Brot, das lange saftig bleibt und daher gut haltbar ist.

**Wenn du noch keinen Sauerteigansatz im Kühlschrank stehen hast, dann schau dir zuerst die Zubereitung des Sauerteigs an.**

*Für die erstmalige Zubereitung eines Sauerteigs solltest du 5 Tage einplanen.*

*Gesamtdauer für dieses Rezept: ca 14 Stunden*

*Dauer reiner Arbeitszeit: 15 – 20 Minuten (in der restlichen Zeit arbeiten Sauerteig und Germ für euch)*

## Zubereitung

### 1 Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

Den Sauerteigansatz (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/sauerteig/>) aus dem Kühlschrank nehmen und mit 150 g Roggenmehl und 150 g 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 zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

### 2 am Backtag:

Wasser in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.



## Zutaten

### 2 BROTE À CA 850 G

#### VORTEIG

150 g Wasser  
150 g Roggenmehl 960  
Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank

#### TEIG

700 g Wasser  
800 g Roggenmehl 960  
200 g Weizenbrotmehl 1600  
20 g Brotgewürz  
20 g Salz  
300 g Sauerteig

- 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/baekerleinen/>) zugedeckt gehen lassen.
- 4 Danach in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach unten vorsichtig in zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und die Brotlaibe darin nochmals **2 Stunden** gehen lassen.
- 5 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 6 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben und 45 Minuten mit viel Dampf backen. Die Backtemperatur auf 210 Grad reduzieren, sobald das Brot im Backofen ist.



Das Brot kann auch in eine vorgeheizten Gusseisentopf bei der selben Temperatur gebacken werden – dann braucht keinen zusätzlichen Dampf im Backofen.