ROGGENBROT MIT JOGHURT

4.9 bei 95 Bewertungen

15 h | Grundteig | 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. 250 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, 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 zugedeckt gehen lassen.

4. Danach vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu einem Brotlaib formen. Mit dem Schluss (die nicht so glatte Seite) nach unten in ein gut mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen legen und darin nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.

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

Zutaten

FÜR 1 BROT À CA 950 G

VORTEIG

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

TEIG

220 g	Wasser
150 g	zimmerwarmes Naturjoghurt
400 g	Roggenmehl 960
100 g	Roggenvollkornmehl
10 g	Salz
1 EL	Kümmel
250 g	Sauerteig (vom Vorteig)

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 gebacken werden.