## ROGGENBROT MIT KÜMMEL & SAUERTEIG





\* \* \* \* 4.9 bei 66 Bewertungen









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 arbeitet der Sauerteig für euch)

## Zubereitung

### Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

### Den Sauerteigansatz

(https://www.backenmitchristina.at/rezepte/sauerteig/) aus dem Kühlschrank nehmen und mit 75 g Roggenmehl und 75 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 150 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

### am Backtag:

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



Alles kurz zu einem klebrigen (dass er klebrig ist, ist ganz normal, auf gar keinen Fall sollte der Teig zu lange genketet werden, sonst fängt er immer noch mehr an zu kleben!) Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 8-10 Stunden mit einem



# Zutaten

1 BROT À CA. 950 G

### **VORTEIG**

75 g Wasser

Roggenmehl 960 75 g

Sauerteigansatz aus

30 g dem Kühlschrank

### **TEIG**

380 g Wasser

500 g Roggenmehl 960

10 g Salz

Kümmel 10 g

150 g Sauerteig Deckel, einer Abdeckhaube oder einem <u>Bäckerleinen</u> (https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/baeckerleinen/) zugedeckt gehen lassen.

- Danach vorsichtig mit Hilf von etwas Roggenmehl zu einem runden Brotlaib formen. In ein gut mit Roggenmehl bemehltse Gärkörbchen legen und darin nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.
- Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad (Heißluft) vorheizen.
- Brot aus den Gärkörbehen auf ein mit Backpapier belegtes
  Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben,
  Temperatur auf 210 Grad Heißluft reduzieren und 45
  Minuten mit viel Dampf backen.