ROGGENBROT

4.8 bei 47 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. 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, 75 g davon abwiegen 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 zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. **Vobereitungsarbeiten am Backtag:**
Wasser und Buttermilch in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz 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 Frischhaltefolie oder Bäckerleinen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/baeckerleinen/) zugedeckt gehen lassen.

4. Anschließend nochmals kurz durchkneten, in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen.

5. Mit dem Schluss (der nicht so glatten Seite) nach unten vorsichtig in zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und die Brotlaibe darin nochmals 2 Stunden gehen lassen.

Zutaten

FÜR 2 BROTE À CA. 850 G

VORTEIG

150 g	Wasser
150 g	Roggenmehl
75 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
300 g	zimmerwarme Buttermilch
700 g	Roggenmehl 960
200 g	Weizenbrotmehl 1600
100 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
300 g	Sauerteig (vom Vorteig)

2 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Bestauben

6 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

7 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Backofen geben und bei 210 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.