

Einfaches Roggenmischbrot:

Zutaten:

500 g Sauerteig

250 g Roggenmehl

250 g Weizenmehl

220 g Wasser

20 g Salz

Zubereitung:



Den Sauerteig mit den Mehlsorten, Wasser und Salz gut verkneten.

Es entsteht ein sehr klebriger Teig.

Den Teig am besten mit gut bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in ein gut bemehltes Garkörbchen legen. Alternativ kann der Teig auch in eine gut ausgemehlte Kuchenform gegeben werden.

Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Gut eignet sich hierfür der Backofen in dem nur die Lampe eingestellt wird oder ein Platz an einer Heizung.

Der Teig sollte mindestens 2 Stunden gehen. Wenn der Sauerteig noch sehr frisch ist, kann es auch länger dauern bis der Teig ordentlich geht. Es sollte eine deutliche Vergrößerung des Volumens sichtbar sein.

Den Ofen auf der sogenannten Pizzastufe auf 250° C vorheizen. Die Pizzastufe ist die Funktion im Ofen, bei der Unterhitze mit Umluft kombiniert wird. Sollte der Ofen diese Funktion nicht beinhalten kann auch bei Ober- und Unterhitze gebacken werden.

Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Ofenwände mit Wasser besprühen. Ofentür wieder schließen.

Den Teig vorsichtig aus dem Garkörbchen / Kuchenform lösen und auf ein Backblech das mit Backpapier ausgelegt ist geben. Rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden.

Brot sofort in den Ofen geben.

10 min bei 250° C backen.

Ofen auf 220° C runterstellen. Brot mit Wasser besprühen.

Weitere 10 min backen.

Ofen auf 190° C stellen. Brot mit Wasser besprühen.

Weiter 35 – 45 min backen.

Das Brot ist fertig wenn es beim darauf Klopfen hohl klingt und eine schöne Krume entwickelt hat.