



WIR BACKEN'S
LERCHENMÜHLE BACKKURSE

Sauerteigbrot mit Tauernroggenmehl

ZUTATEN:

- Sauerteig 1:
90g Wasser, 90g Tauernroggenmehl, 10g Anstellgut
- Sauerteig 2:
90g Wasser, 90g Tauernroggenmehl
- Hauptteig:
150g Weizenmehl, 170g Tauernroggenmehl, 13g Salz, 230g Wasser

ZUBEREITUNG:

Für Sauerteig 1 die Zutaten verrühren und 12-14 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen (am besten über Nacht).

Danach die Zutaten für Sauerteig 2 zu Sauerteig 1 dazu rühren und wieder für 4 Stunden stehen lassen.

Den Sauerteig mit den Zutaten des Hauptteig gut verkneten und ca. 1,5 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und in einem gut bemehlten Garkorb zugedeckt ungefähr eine Stunde aufgehen lassen.

Währenddessen einen Gusseisentopf mit Deckel auf 240°C vorheizen. Brot 25 Minuten mit Deckel backen und dann ohne Deckel bei 210°C noch 25 Minuten fertig backen.

TIPP:

Durch die lange Teigführung bleibt das Brot tagelang frisch!