

# ROGGENBROT MIT SAUERTEIG

FÜR 2 BROTE

BACKZEIT: CA. 45 MINUTEN

## So wird´s gemacht:

### Zutaten:

#### Vorteig:

190g Wasser  
190g Roggenmehl T960  
20g Sauerteig Anstellgut

#### Hauptteig:

400g reifer Sauerteig  
700g Wasser handwarm  
800g Roggenmehl T960  
200g Lungauer Tauernroggenmehl  
25g Bio Brotgewürz geschrotet  
20g Salz

- Vorbereitung am Vortag:
- Anstellgut mit 190g Roggenmehl und 190g Wasser vermischen und zugedeckt 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen bis der Sauerteig Bläschen bildet
- Am Backtag:
- Wasser einwiegen, dann Mehle, Brotgewürz, Salz und den Sauerteig dazugeben. Alles kurz händisch verkneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben
- Den Teig ca. 8 Stunden zugedeckt aufgehen lassen
- Danach den Teig in 2 Stücke teilen, rundwirken und jedes in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen
- Nochmals 1 Stunde zugedeckt gehen lassen
- Den Backofen auf 240°C (Heißluft) vorheizen. Das Brot aus den Gärkörbchen auf ein Backblech mit Backpapier stürzen, sofort in den heißen Ofen geben, Temperatur auf 210°C reduzieren und 45 Minuten backen. Eine ofenfeste Schale mit Wasser ins Backrohr stellen oder die Dampffunktion verwenden

*TIPP: Statt zwei Laiben nur einen formen, einen Gusseisentopf bei 240°C aufheizen, Brot in den heißen Topf stürzen, und mit geschlossenem Deckel 55 Minuten backen. Danach noch 5-10 Minuten ohne Deckel bei 210°C fertig backen. So hat man einen außen knusprigen und innen saftigen Brotlaib, ganz ohne Dampffunktion beim Ofen!*