

ROGGEN-DINKELLAIB MIT SAUERTEIG

FÜR 1 BROT

BACKZEIT: 60 MINUTEN

Zutaten:

Vorteig:

200g Wasser
200g Roggenmehl T960
100g Anstellgut

Hauptteig:

525g Wasser handwarm
640g Roggenmehl T960
110g Dinkelmehl T700
22g Bio Brotgewürz geschrotet
15g Salz
300g Sauerteigansatz

So wird's gemacht:

- Vorbereitung am Vortag:
- Anstellgut mit 200g Roggenmehl und 200g Wasser vermischen und zugedeckt 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen bis der Sauerteig schöne Bläschen macht
- 300g von diesem Sauerteig brauchst du zum Backen - den Rest in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren (spätestens nach 10 Tagen wieder auffrischen)
- Am Backtag:
- Wasser einwiegen, dann Mehle, Brotgewürz, Salz und den Sauerteig dazugeben. Alles kurz händisch zu einem weichen Teig verkneten
- Den Teig mit kaltnassen Händen aus der Schüssel geben, zu einem Brotlaib formen und in ein gut mit Roggenmehl bestaubtes Gärkörbchen legen
- Darin nochmals 4 Stunden zugedeckt rasten lassen
- Den Backofen auf 230 Grad (Heißluft) vorheizen. Das Brot aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und 45 Minuten backen. Eine ofenfeste Schale mit Wasser ins Backrohr stellen oder die Dampffunktion verwenden

TIPP: Einen Gusseisentopf bei 240Grad aufheizen, Brot in den heißen Topf stürzen, und mit geschlossenem Deckel 55 Minuten backen. Eventuell je nach Ofen noch 5 Minuten ohne Deckel bei 210Grad fertig backen. So hat man einen außen knusprigen und innen saftigen Brotlaib, ganz ohne Dampffunktion beim Ofen!