

Roggen-Weizenbrot mit Sauerteig



Sauerteigbrot mit aromatischer Krume und knackiger Kruste

1 Brot

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit: 10 Std

Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. Für den Vorteig:
2. 75 g Roggenmehl Type 997
3. 75 g Wasser
4. 25 g ASG (Sauerteig-Anstellgut) - bei mir waren es 100 g, so das Gewicht meiner Alwine

Für den Hauptteig

300 g Roggenmehl Type 997

200 g Weizenmehl Type 1050
10 g Salz
10 g Brotgewürz (bei mir ohne)
350 g lauwarmes Wasser
150 g aktiver Sauerteig

1. ZUBEREITUNG:

2. Am Vorteig das Anstellgut aktivieren. Dazu den Sauerteig-Ansatz mit Roggenmehl und Wasser verrühren, abdecken und bei Zimmertemperatur bis zum nächsten Tag stehen lassen. Der Sauerteig ist bereit zur Weiterverarbeitung, wenn sich Bläschen bilden.
3. Für den Hauptteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Den restlichen Sauerteig in ein sauberes Schraubglas geben und bis zum nächsten Einsatz in den Kühlschrank stellen.
5. Ein Gärkorbchen mit reichlich Roggenmehl bestäuben und breitstellen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen und mit dem Schluss nach unten in das Gärkorbchen legen. Weiter 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
7. Inzwischen den Backofen frühzeitig auf 230°C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
8. Nach der erneuten Ruhezeit den Teig direkt aus dem Gärkorbchen auf das Backblech stürzen und direkt in den heißen Ofen geben. Nun die Temperatur auf 210°C herunterstellen und das Brot mit Schwaden ca. 45 Minuten backen.