Roggenmischbrot

Es geht doch nichts über ein frisches, kräftiges Roggenmischbrot. Mit diesem Rezept kann man das leckere Brot nach Herzenslust selber backen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 19,5 h

Gesamtzeit: 20,6 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Handvoll	Roggenmehl (zum Bestreuen)

Für den Sauerteig

350 g	Roggenmehl
280 ml	Wasser
20 g	Roggen-Sauerteig

Für das Brühstück

350 g	Roggenschrot
350 ml	Wasser
6 g	Salz

Für den Hauptteig

300 g	Vollkorndinkelmehl
150 ml	Wasser
10 g	Salz
15 g	Frischhefe
630 g	Sauerteig
	Brühstück

Zubereitung

1. Für das Roggenmischbrot zunächst aus Roggenmehl, Wasser und Roggen-Sauerteig einen neuen Sauerteig herstellen und diesen 14-16 Stunden ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag das Brühstück herstellen und dafür das Wasser zum Kochen bringen. Roggenschrot mit Salz mischen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Zugedeckt ca. 1-2 Stunden ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Hauptteig vorbereiten. Dazu das Dinkelvollkornmehl mit dem Wasser, Salz, Sauerteig und frischer Hefe verrühren und dann das Brühstück einarbeiten.

4. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Zwei kleine oder eine große Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und mit Roggenmehl bestreuen. Abgedeckt weitere 60 Minuten ruhen lassen.

5. Währenddessen den Ofen auf 210°C vorheizen. Die Brote einritzen und ca. 35 Minuten im Ofen backen. Mit dem Backpapier aus den Formen nehmen, auf ein Backblech legen und weitere 15 Minuten backen.

6. Herausnehmen, in ein Küchentuch wickeln und bis zum Servieren dort langsam auskühlen lassen.

Tipp

Dieses Roggenmischbrot lässt sich gut für den späteren Bedarf einfrieren.