

Roggenmischbrot mit Roggenbrühstück und 30% Dinkelvollkornmehl

Zutaten für 2 Brote a 900g

Sauerteig

- 350g Roggenmehl Type 1150
- 280ml Wasser
- 20g Roggen-Sauerteig

Alle Zutaten vermischen und 14-16 Std. ruhen lassen.

Brühstück

- 350g Roggenschrot
- 350ml Wasser
- 7g Salz

Roggen und Salz mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt für 1-2 Std. ruhen lassen.

Hauptteig

- 300g Dinkelvollkornmehl
- 150ml Wasser
- 11g Salz
- 15g Frischhefe
- 630g Sauerteig
- Brühstück

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten langsam kneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Zwei kleine Backformen (20x10x10 cm) mit Backpapier auslegen. Jeweils ca. 900g Teig in jede Form geben. Mit einer dünnen Schicht Roggenmehl bedecken und abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 210° vorheizen. Die Brote einritzen und für 35 Minuten bei 210° backen. Danach die Brote aus den Formen nehmen und weitere 15 Minuten backen. Die fertigen Brote in ein Küchentuch gewickelt auskühlen lassen.