

Sauerteigbrot Roggen-Weizen-Mischbrot (2kg-Brot)

Anstellgut:

- 50g Wasser
 - 50g Roggenmehl
 - Ca: 20 g altes Anstellgut (1 1/2 – 2 TL)
- Miteinander vermischen in einem verschließbaren Gefäß, 5-10h offen stehen lassen (an einem warmen Ort), dann verschließen und bis zu 14 Tagen im Kühlschrank aufbewahren bzw. Brot backen (besser sind kürzere Aufbewahrungszeiten und dann zwischendurch noch mal auffrischen)

Brot backen

Sauerteig:

- 300ml warmes Wasser
 - 300g Roggenmehl (Vollkornmehl und/oder 1150)
 - 120g Anstellgut
- Verrühren – erst Mehl und Wasser, dann das Anstellgut - und an einem warmen Ort 5-10 Stunden gehen lassen (z.B. im Backofen mit eingeschalteter Glühbirne)

Brühstück

- 200g altes Brot (2 dicke Scheiben)
 - 250ml heißes Wasser
 - 20g Salz
- Brot in kleine Stücke schneiden, Salz und Wasser hinzugeben und stehen lassen

Brotteig:

- Ca. 230ml Wasser
 - 250g Roggenmehl (1150er oder Vollkornmehl)
 - 250g Weizen oder Dinkelmehl (1050er oder Vollkorn)
- Wasser und Brühstück vermengen, Brotstücke zermatschen, Mehl unterkneten (Küchenmaschine), Sauerteig hinzugeben und kneten, in er Schüssel kurz ruhen lassen
- Teig auf mehlbestäubter Fläche (Silikonmatte) falten und in die eingefettete Brotform geben
- 4 – 8 h an einen warmen Ort ruhen lassen (je kühler der Ort ist, desto langsamer geht der Teig)
- Ofen vorheizen auf mindestens 250°
- Brot für 40 Min auf 230° Umluft backen
- Aus der Form nehmen, auf den Kopf drehen und weitere 10 Min. backen
- Abkühlen lassen

