

Roggenmischbrot ohne Hefe

Zutaten:

- 1700g triebstarken Roggensauerteig
 - 50g Anstellgut
 - 850g Roggenmehl 1150 oder 1370
 - 850g Wasser handwarm
- 600g Brühstück
 - 200g altes, getrocknetes, gemahlenes Brot
 - 400g kochendes Wasser
- 2000g Dinkelmehl 1050
- 50g Salz
- Pfeffer und Brotgewürz nach Geschmack

Sauerteig:

Das Anstellgut mit 100g Roggenmehl und 100g Wasser mischen bis keine weißen Stellen mehr zu sehen sind und 12-24 Stunden gehen lassen. Der Sauerteig ist reif, wenn er beim Klopfen an die Schüssel zusammenfällt und kann dann weiter vermehrt werden. Jetzt wird dem Sauerteig mit 100g Mehl und 100g Wasser weiter vermehrt. Umso länger der Zeitraum ist über den der Sauerteig gezogen wird, umso triebstärker wird er. Dieser Prozess wird wiederholt bis das Roggenmehl aufgebraucht ist. Vorbereitungszeit 3-4 Tage. Bevor der Sauerteig mit den restlichen Zutaten vermengt wird, wieder ca. 50g Anstellgut abnehmen und in den Kühlschrank stellen oder täglich mit Wasser und Mehl (1:1 50g Mehl und 50g warmes Wasser) füttern.

Brühstück:

Das gemahlene Brot mit kochendem Wasser übergießen und gut vermischen. Das Brühstück sollte eine halbe Stunde quellen.

Hauptteig:

Alle Zutaten in die Knetschüssel geben und 8-10 Minuten kneten. Anschließend den Teig bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln. Anschließend Laie formen und 30-40 Minuten in der Stückgare gehen lassen.

Backen:

Im Kachelofen bei 260-270°C einschießen und eine Stunde backen. Ggf. nach der Hälfte der Backzeit das Brot umdrehen.

Im Haushaltsbackofen bei 250°C Ober-/Unterhitze einschießen, nach 25 Minuten auf 200°C runter schalten und 40 Minuten fertig backen.