



Schwarzwälder - Roggenmisch-Sauerteig-Brot von Sophie Hinkel

Zutaten:

Sauerteig

160 ml Wasser
80 g Roggenmehl (970)
35 g Anstellgut

Teig

Sauerteig
35ml Wasser
40 g Roggenmehl
130 g Weizenmehl
8 g Salz
6 g Hefe

Zubereitung:

Für den Sauerteig alle Zutaten mischen und mit einem Küchentuch abgedeckt für drei bis vier Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Teig alle Zutaten inklusive des Sauerteiges in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und für fünf bis acht Minuten gut vermengen (oder Handrührgerät mit Knethaken). Die mittlere Stufe reicht, da es bei einem Roggenmischteig nicht auf eine gute Ausknetung ankommt. Den Teig für zehn Minuten ruhen lassen.

Das Brot auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, bis Spannung im Teig entsteht. Die Oberfläche des Brotes in Mehl wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 20 Minuten gären lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen, sodass viel Wasserdampf entstehen kann. Das Brot in den Ofen schieben und nach circa acht Minuten den Wasserbehälter entnehmen und den Wasserdampf entweichen lassen.

Den Ofen nun auf 200 Grad reduzieren und in 45-55 Minuten ausbacken. Wer es knusprig mag, backt die letzten Minuten mit leicht geöffneter Backofentür.

Das Brot auskühlen lassen und genießen.