

28. Dezember 2009

Mischbrot 50/50

Mal ein Brot ohne viel Schnickschnack.

Sauerteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 70 g Wasser
- 1 kleine Prise Trockenhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Weizenmehl 1050
- 155 g Wasser
- 1 g Trockenhefe
- 10 g Salz

Die Sauerteigzutaten gut vermengen, ebenso die Vorteigzutaten und beide Teige 20 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann beide Teige mit den übrigen Zutaten 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten, den Teig 3 Mal 30 Minuten ruhen lassen und zwischendurch jeweils 2 Mal falten. Nach 1,5 Stunden den Laib formen und in einem mit Weizenstärke ausgestrichenen Gärkorbchen weitere 60 Minuten gehen lassen. Dann den Brotlaib mit Wasser abstreichen, einschneiden, in den 250°C heißen und beschwadeten Ofen geben, nach 15 Minuten Dampf ablassen und Temperatur auf 180°C drosseln. Nach insgesamt 45 Minuten ist das herrlich duftende Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

