

1. September 2009 · 2 Kommentare

## Roggen-Sahne-Brot

Eine kleine Eigenschöpfung zum Beginn der Woche. Bei mir war der Sauerteig schon nach 12 Stunden soweit... hab ihn danach aus Zeitgründen noch für 8 Stunden im Kühlschrank gehabt. Vielleicht hat das seine Triebkraft gemindert. Ich hatte mir etwas mehr erhofft. Dennoch ist das Brot locker, zudem auch mild aromatisch. Schmeckt sehr gut zu Herzhaftem.

### Sauerteig

- 50 g Anstellgut
- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser

### Hauptteig

- 150 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl 1150
- 400 g Roggensauerteig
- 100 g Wasser
- 150 g Schlagsahne
- 150 g saure Sahne
- 50 g Kürbiskerne
- 5 g Roggenmalz
- 15 g Weizenkeime
- 35 g Weizenkleie
- 13 g Salz

Zutaten für den Sauerteig mischen und 20-22 Stunden entwickeln lassen. Dann die übrigen Zutaten hinzufügen, 10 Minuten auf niedriger Stufe kneten, eine halbe Stunde ruhen lassen, formen und 60 Minuten garen lassen. Das eingeschnittene Brot bei 250°C mit viel Dampf einschießen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 220°C drosseln. Weitere 50 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

