

7. Mai 2010

## Altbrotroggen

Ich hatte die Baguettes mit Altbrotteig noch in guter Erinnerung und habe deshalb mal wieder einen solchen Vorteig in ein Brot verwandelt.

Die Krume ist sehr locker und saftig, hat ein angenehm mildes Aroma und wird von einer knusprigen Kruste umrahmt ...

### Altbrot-Vorteig

- 100 g altes getrocknetes Brot
- 100 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser
- 1 g Frischhefe

### Sauerteig

- 100 g Roggenmehl 1370
- 100 g Wasser
- 20 g Anstellgut

### Hauptteig

- Altbrot-Vorteig
- Sauerteig
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Roggenmehl 1150
- 150 g Roggenmehl 1370
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 420 g Wasser
- 15 g Salz
- 10 g Frischhefe

Das alte Brot samt Rinde im Wasser einweichen und nach 30 Minuten mit den übrigen Vorteigzutaten zu einem weichen Teig vermengen.

Diesen Teig mindestens 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Sauerteig Anstellgut, Mehl und Wasser verrühren und ca. 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Dann alle Zutaten des Hauptteiges außer Salz 15 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten, das Salz zugeben und weitere 4 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem relativ weichen glänzenden Teig verarbeiten.

Nun folgen 1,5 Stunden Teigruhe im Kühlschrank.

Nach jeweils 30 Minuten einmal falten.

Anschließend zwei Laibe wirken und im Gärkorb 30 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und bei 250°C 15 Minuten mit Dampf backen.

Nach weiteren 30 Minuten bei 190°C ohne Dampf ist das Brot fertig.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

