

ROGGENMISCHBROT MIT SAUERTEIG

Sauerteig 12-16 Std. | Weizenvorteig 1 Std. | Stockgare
2 Std. | Backzeit 45 Minuten

Roggenmischbrot ist einer der Brotklassiker. Ich verwende hier Sauerteig plus einen Weizenvorteig. So bleibt das Brot länger frisch, entwickelt viel Geschmack und wird bekömmlicher.

Schritt 1

Am Vortag Sauerteig ansetzen. Dafür das Anstellgut (ASG) mit dem warmen Wasser (30-40 C°) mischen, dann das Mehl dazugeben. Alles gut verrühren und 12-16 Stunden abgedeckt stehen lassen (zwischen 20 und 30 C°).

Schritt 2

Am Backtag den Weizenvorteig ansetzen. Dafür Hefe im Wasser auflösen und mit dem Mehl vermischen. Abgedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schritt 3

Roggenmehl in eine große Schüssel geben und mit Salz vermischen. Sauerteig und Weizenvorteig dazugeben und vermischen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 2-3 Minuten durchkneten.

Schritt 4

Brot formen und in einen bemehlten [Gärkorb*](#) geben. Abgedeckt etwa zwei Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sich gut verdoppelt haben.

Schritt 5

Brot auf ein bemehltes Blech stürzen. Unter Zugabe von Schwaden im vorgeheizten Ofen bei **250-260 °C Ober-Unterhitze** für 10 Minuten backen, dann den Dampf ablassen und das Brot weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Nach 20 Minuten den Ofen auf 200 °C runterdrehen und das Brot weitere 20-25 Minuten backen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Roggenmischbrot mit Sauerteig

Sauerteig:

- 175 g Roggenmehl (Type 1370 oder 1150)
- 175 g Wasser (30-40 °C)
- 20 g Roggen-Anstellgut

Weizenvorteig:

- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 170 g Wasser
- 4 g Hefe

Restliche Zutaten:

- 150 g Roggenmehl (wie oben)
- 10 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 660

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)