

ROGGENMISCHBROT SELBER BACKEN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 50 Minuten |
Leicht | 1 Portion

Dieses Roggenmischbrot besteht zu 60 % aus Roggenmehl und 40 % aus Weizenmehl. Gelockert wird es nur mit Roggensauerteig. Durch den Sauerteig bekommt es einen wunderbar aromatischen Geschmack, bleibt länger haltbar und wird besser verdaulich für uns.

Reifezeit Sauerteig: 12-16 Stunden

Stockgare: 30 Minuten

Stückgare: 2-4 Stunden

Schritt 01

Sauerteig:

Wasser in eine Schüssel geben und das Anstellgut mit einem Schneebesen darin auflösen. Das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel zu einem weichen Teig verrühren. Abdecken und 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Schritt 02

Hauptteig:

Mehl und Salz vermischen. 50 g von dem gesamt-Sauerteig in ein Glas abfüllen und als Anstellgut für das nächste Brot beiseitestellen. Den restlichen Sauerteig mit dem Wasser in eine Knetschüssel geben. Das Mehl dazugeben und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu einem Ovalen Laib formen und in einem bemehlten [Gärkorb*](#) gehen lassen, bis der Teig sich fast verdoppelt hat. Das kann 2-4 Stunden dauern, je nach Temperatur.

Schritt 03

Den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mit Gusstopf:

Das Brot in den [heißen Topf](#)* geben und 30 Minuten mit Deckel backen. Anschließend den Deckel entfernen und weitere 20 Minuten bei 220-200 °C fertig backen.

Ohne Topf:

Das Brot vorsichtig auf ein Backpapier stürzen, einschneiden und direkt auf den einen heißen Pizzastein oder ein heißes Blech schieben. 100 ml Wasser in den Ofen geben für Schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und weitere 10 Minuten bei 250 °C backen. Den Ofen auf 210-200 C° herunterdrehen und nochmals 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.

Roggenmischbrot - aromatisches, leckeres Brot backen

Zutaten

Sauerteig:

- 20 g Roggen-Anstellgut
- 175 g Wasser (35-40 °C)
- 175 g Roggenmehl (Typ 1150)

Hauptteig:

- 300 g Sauerteig
- 170 g Wasser (20 °C)
- 200 g Weizenmehl (Typ 550)
- 150 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 10 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 238

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

[Mein Backbuch*](#)