

ROGGENVOLLKORNBROT MIT SAUERTEIG

EINFACH, SCHNELL UND SAFTIG



STÜCK

1 à 2000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~ 3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

300 g Roggenvollkornmehl

300 g Wasser 35 °C

30 g Anstellgut

HAUPTTEIG

800 g Roggenvollkornmehl

600 g reifer Sauerteig

700 g Wasser (32-35 °C)

30 g Brotgewürz

30 g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (24 – 28 °C) für 12-15 h reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand vermischen bis das Mehl vollkommen aufgenommen wurde und das Brotgewürz und Salz gut verteilt sind. Die optimale Teigtemperatur sollte zwischen 27 – 30°C liegen.

Den Teig abgedeckt für ca. 60 Minuten an einem warmen Platz abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Laib rundwirken. Danach mit dem Schluss nach unten in ein mit Roggenmehl 500 bemehlten Gärkorb setzen.

Die Oberfläche des Laibs mit Roggenmehl 500 leicht bestauben und weitere 60 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

BACKEN

In der Zwischenzeit die Riess Schnitzelpfanne mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240 °C aufheizen. Die Pfanne sollte mindestens 30 Minuten vorgeheizt werden.

Den Laib aus dem Simperl in die Pfanne schupfen, zudecken und für 25 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und weitere 35 Minuten im offenen Topf fertig backen.

Das Brot sollte eine Kerntemperatur von min. 98 °C erreicht haben.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 27-30 °C



Teigruhe 2 h



Backtemperatur 240/210°C



Backdauer 60 min