

# HOLZOFEN ROGGENSAUERTEIGBROT

EIN PURISTISCHER ROGGENLAIB, DER OHNE BACKSTUBE GEBACKEN WERDEN KANN



## STÜCK

2 à 600 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

18-20 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

6 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### ROGGENSAUERTEIG 1. Stufe

110 g Roggenvollkornmehl  
110 g Wasser (35° C)  
12 g Roggen-Anstellgut

### ROGGENSAUERTEIG 2. Stufe

Sauerteig der Stufe 1  
110 g Roggenvollkornmehl  
110 g Wasser (35° C)

### HAUPTTEIG

30 g Altbrot  
305 g Wasser (40 °C)  
390 g Roggenmehl (Type R960)  
3 g Koriander, gemahlen  
13 g Salz

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-30°C



Teigruhe 120 min



Backtemperatur 230-190°C



Backdauer 40 min / 60 min

## 1. ROGGENSAUERTEIG 1. Stufe

Für den Sauerteig der 1. Stufe alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (25–28 °C) 11–14 Stunden reifen lassen.

## ROGGENSAUERTEIG 2. Stufe

Den reifen Sauerteig dann mit Mehl und Wasser der 2. Stufe vermischen und ca. 3 weitere Stunden zur vollen Reife kommen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Altbrot im warmen Wasser 15 Minuten einweichen und dann pürieren. Den reifen Sauerteig, püriertes Altbrot und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und 6 Minuten langsam mischen. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt ca. 30 °C. Den weichen Teig dann 60 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt rasten lassen.

## Aufarbeitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl Type R500 bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und bei Hälften zum Laib rundwirken. Danach mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Holzbrett legen. Die Oberfläche der Laibe ebenfalls bemehlen und die Teiglinge ca. 60 Minuten aufgehen lassen.

## Backen

Den Backofen mit Backstein oder leerem Backblech auf 230 °C aufheizen. Die gut aufgegangenen Laibe vom Brett auf die heiße Backfläche rutschen lassen und sofort beschwaden. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 190 °C reduzieren und die Brote etwa 30 Minuten fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Natürlich kann auch die gesamte Teigmenge auch zu einem großen Laib verbacken werden. Dafür das Brot für 10 Minuten bei 230° C mit Schwaden backen, dann die Temperatur auf 190° C reduzieren und für etwa 50 Minuten fertig backen.

## Tipp:

Lungauer Tauernroggen, Waldstaudenroggen, Lichtkornroggen, Champangerroggen oder der neueste Hipster-Roggen – bei diesem Rezept lassen sich spannende Roggensorten gut ausprobieren. Vollkorn sorgt für tiefe Aromen und angenehme Säure.