

REINES ROGGENBROT

AROMATISCH, REIN UND UNVERFÄLSCHT - 100% ROGGEN OHNE HEFE UND GEWÜRZE



STÜCK

2 Kastenformen à 700g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

1. STUFE

110g Roggenmehl 960
110g Wasser (35°C)
15g Anstellgut

2. STUFE

Sauerteig der 1. Stufe
110g Roggenmehl 2500
150g Wasser (35°C)

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig
460g Wasser (30°C)
500g Roggenmehl 960
8g Honig
16g Salz

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig der ersten Stufe alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (25-28°C) für 12-14 Stunden reifen lassen. Den gut aufgegangenen und säuerlich riechenden Sauerteig nun mit dem Schwarzroggen und Wasser der zweiten Stufe auffrischen und nochmals 2,5 - 3 Stunden zur vollen Reife kommen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und für 5-6 Minuten langsam mischen. Dieses Rezept enthält sehr viel Wasser, der Teig wird dadurch sehr weich. Beim Mischen des Teiges muss man daher besonders darauf achten, dass sich die ganze Masse wirklich gut durchmischt und vom Knetwerkzeug der Küchenmaschine wirklich alles erreicht wird. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 28-30° C. Den weichen Teig dann 60 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Tipp: Optional kann auch mit dem Paddel - Werkzeug gemischt werden. Hierbei ist zu beachten, dass sich die Mischzeit dadurch auf 4 Minuten verkürzt.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und vorsichtig zu Wecken formen. Die Teiglinge in Roggenmehl wälzen, in die gut geölten Backformen geben und für 45-60 Minuten aufgehen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-30°C



Teigruhe 50 min



Backtemperatur 240°C / 190°C



Backdauer 60 min

Backen

Die aufgegangenen Teiglinge nun in das auf 240° C vorgeheizte Backrohr schieben und gut beschwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 190 °C reduzieren und die Kastenbrote für 35 Minuten in der Backform und weitere 15 Minuten ohne Backform backen. Das fertige Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.