

# ROGGENMISCHBROT 60/40

MIT ROGGENSAUERTEIG UND ALTBROT FÜR VIEL AROMA UND EINE GUTE FRISCHHALTUNG



## STÜCK

1 à 750g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### ROGGENSAUERTEIG

120g Roggenmehl 960  
120g Wasser 30°C  
12g Anstellgut

### HAUPTTEIG

190g Wasser 30°C  
15g Altbrot  
reifer Sauerteig  
8g Backhefe  
135g Roggenmehl 960  
100g Weizenmehl 700  
40g Weizenmehl 1600  
3g Roggenmalz  
3g Brotgewürz gemahlen  
9g Salz

## 1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz ( 24-27°C) für 13-15h reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel im Wasser für 15 Minuten quellen lassen, mit Roggen- und Weizenmehlen, Sauerteig, Hefe, Salz, Roggenmalz und Brotgewürz 7 Minuten langsam mischen. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 27-29° C. Den weichen Teig dann 35-40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

### Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Laib rundwirken. Danach mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Simperl setzen, mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Rundwirken schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Glutenstruktur wieder beschädigt und der Brotlaib wird etwas kompakter werden.

### Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und für den Laib 25 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210°C reduzieren und das Brot weitere 20 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 27-29°C



Teigruhe 35-40 min



Backtemperatur 240-210°C



Backdauer 45 min