

Ein reines Roggenbrot, das durch Sauerteig und einen Hauch Backhefe gelockert wird. Hocharomatisch und jeden Tag anders im Geschmack.

# Roggenbrot

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden | 1. Arbeitsschritt: 12–16 Stunden vorher  
Teigmenge: ca. 1150 g | Teigtemperatur: ca. 27 °C

## VORTEIG

65 g Roggenmehl 1370  
130 g Wasser (20 °C)  
0,1 g Frischhefe

## SAUERTEIG

220 g Roggenmehl 1370  
220 g Wasser (50 °C)  
45 g Anstellgut (Roggen)  
4 g Salz

## HAUPTTEIG

gesamter Vorteig  
gesamter Sauerteig  
325 g Roggenmehl 1370  
130 g Wasser (50 °C)  
10 g Salz

Pro Scheibe (bei 20): 106 kcal, 0 g F,  
21 g KH, 3 g B, 3 g E



**1 VORTEIG:** Die Vorteigzutaten mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Teig vermischen und 12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

**2 SAUERTEIG:** Alle Sauerteigzutaten miteinander zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dabei darauf achten, dass Anstellgut und heißes Wasser beim Abwiegen nicht direkt in Kontakt kommen. Den Sauerteig zugedeckt 12–16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

**3 HAUPTTEIG:** Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem klebrigen Teig mischen (optimale Teigtemperatur ca. 27 °C). Den Teig zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

**4** Anschließend den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, bemehlen und rundwirken. 1 Stunde unbedeckt mit Schluss nach unten im Gärkorb bei Raumtemperatur reifen lassen.

**5** Den Teigling mit Schluss nach unten aus dem Gärkorb auf ein Blech oder direkt auf den Backstein werfen. 10 Minuten bei 250 °C ohne Dampf backen. Dann die Temperatur auf 200 °C senken, den entstandenen Wasserdampf ablassen und weitere 45 Minuten tiefbraun backen.

