

Abfolge der Teigherstellung

Vorteig:

- Vorteig ansetzen mit Roggenvollkornmehl, Wasser und Sauerteig-Grundansatz (Sauerteig-Grundansatz bleibt übrig vom Vorteig vom letzten Mal Backen oder kann auch beim Bäcker gekauft werden).
- Vorteig ca. **12-15 Stunden** bei **26 Grad C** gut abgedeckt stehen lassen.
- Teig ist aufgegangen, riecht würzig **50g Sauerteig-Grundansatz für das nächste Mal backen** kann weggenommen und im Kühlschrank in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

Alle Zutaten miteinander verrühren, abdecken und 12-15 Stunden bei 26 Grad gären lassen.

ACHTUNG: Der Teig darf nicht austrocknen.

Nach der Stehzeit 50g vom Vorteig wegnehmen für das nächste Backen!

Hauptteig:

- Zum restlichen Vorteig kommen nun die Zutaten für den Hauptteig: Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Gewürze, Salz.
- Diese Zutaten werden nun gemischt und geknetet.
- Dann entweder Teig ca. 1 Stunde abgedeckt stehen lassen (Grundgare), danach formen, nochmal aufgehen lassen (Stückgare) und dann backen.
- Oder gleich formen, ca. 1,5 Stunden bei warmer Temperatur im Brotkörbchen oder in einer Kastenform aufgehen lassen (Stückgare) und danach backen.

Grundrezept:

Vorteig Sauerteigbrot

50g Sauerteig-Grundansatz
250ml Wasser, 40 Grad
250g Roggen, fein gemahlen

ergibt 550g Vorteig

Hauptteig für Sauerteigbrot

500g Vorteig
250ml Wasser, 40 Grad
1,5 TL Vollmeersalz
200g Roggen, fein gemahlen
200g Weizen, fein gemahlen
1 EL Brotgewürz

So wird das Brot gebacken

Brot in den vorgeheizten Ofen (250 Grad) geben, gleich mit einem Wassersprüher Feuchtigkeit einsprühen

Nach 15 Minuten auf 220 Grad und nach weiteren 15 Minuten auf 200 Grad herunterregeln und Brot fertig backen für 1kg Brot ca. 1 Stunde, für 1,5-2kg ca. 1,5 Stunden backen.

Klopprobe machen, ob das Brot hohl klingt.

Wenn ja, dann ist es fertig gebacken.