

Mischbrot mit Buttermilch und Sauerteig

1,8kg	1kg		
		<u>Sauerteig (18 - 20 Stunden vorher)</u>	
200g	110g	Roggenvollkornmehl	
200g	110g	Kaltes Wasser	Vermischen und bei Raumtemperatur 18 - 20 Std. abgedeckt reifen lassen.
40g	22g	Anstellgut Roggensauerteig	
2g	1g	Salz	
		<u>Hauptteig</u>	
		Sauerteig	
260g	145g	Buttermilch	miteinander verrühren.
50g	25g	Roggenvollkornmehl	Alle weiteren Zutaten zugeben und ca. 8 Min. zu einem etwas klebrigen Teig verrühren. Teig zugedeckt ca. 90 Min. bei Raumtemperatur reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
800g	450g	Weizenmehl T 1050	
260g	145g	Wasser (warm)	
10g	5,5g	Hefe (frisch) oder 3g Trockenhefe	Den Teig teilen (bei 1,8kg) und beide Stücke auf der bemehlten Arbeitsfläche falten, rund wirken und in Roggenschrot wälzen.
15g	8,5g	Salz	
10g	5,5g	Zucker	Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbchen geben und 45 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
15g	8,5g	Schweineschmalz	
1 TL	½ TL	Kümmel (gemörsert)	Gusseisentöpfe (20cm und 24cm) mit Deckel im Backofen bei 250°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. aufheizen.
1 TL	½ TL	Koriander (gemörsert)	Den Teigling mit dem Schluss nach oben in den Topf geben und den Deckel auflegen.
1 TL	½ TL	Fenchelsamen (gemörsert)	Die Temperatur auf 210°C senken und das Brot 30 – 35 Min. backen.
			Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 – 18 Minuten fertigbacken. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.