

Mischbrot mit Vollkornsauerteig-Pulver

Zutaten:

30 g Vollkornsauerteig-Pulver (Minderleinsmühle)
500 g Roggenmehl T 1150
500 g Weizenmehl T 1050
1 Beutel Trockenhefe oder Würfel Hefe
20 g Salz
ca. 720ml Wasser
Gewürze (Kümmel, Koriander, Fenchel, ...)

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen.

Alle Zutaten außer mit der Knetmaschine oder dem Handmixer in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kneten, rundwirken und mit der „Naht“ nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen (oder einer mit einem Handtuch ausgelegten Schüssel) weitere 60 bis 80 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit den Backofen mit einem Backstein bei Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.

Den Teigling aus dem Korb auf den Backstein stürzen und in den Ofen schieben. Eine kleine Tasse Wasser auf den Boden des Ofens schütten und schnell die Tür schließen.

Das Brot etwa 60 Minuten backen.

Es ist fertig, wenn es beim Beklopfen der Unterseite hohl klingt.

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP:

Mit den Mehlen lässt sich gut variieren. Je nach Geschmack können hellere oder dunklere Mehltypen oder teilweise auch Vollkornmehle verwendet werden.