

Roggen-Mischbrot



1,5kg	1kg		
		<u>Sauerteig</u> (12 - 16 Stunden vorher)	
345g	230g	Roggenmehl T 1150 oder RVM	
345g	230g	Wasser	Vermischen und bei Raumtemperatur 12 – 16 Std. abgedeckt reifen lassen.
67g	45g	Anstellgut Roggensauerteig	<u>Alternative:</u>
7,5g	5g	Salz	230g WVM, 200g Wasser, 45g Anstellgut Weizensauerteig, 5g Salz
1 TL	1 TL	Kümmel	
<hr/>			
		<u>Brühstück</u> (4 Stunden vorher)	
75g	65g	Altbrot-Brösel	
255g	170g	Wasser (kochend)	Vermischen und mind. 4 Std. bei Raumtemperatur abgedeckt quellen lassen.
12g	8g	Salz	
<hr/>			
		<u>Hauptteig</u>	
		Brühstück	
		Sauerteig	
225g	150g	Roggenmehl T 1150 oder RVM	Alle Zutaten 8 Min. auf niedriger Stufe mischen, dann 3 Min. auf zweiter Stufe zu einem etwas klebrigen Teig verrühren. Teig zugedeckt etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.
255g	170g	Weizenmehl T 1050	
120g	80g	Wasser (warm)	
4,5g	3g	Hefe (frisch) oder 1g Trockenhefe	

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche falten, rund wirken und in Roggenschrot wälzen.
Mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb geben und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Einen Gusseisentopf mit Deckel (bei 1kg Teig mind. 21cm Durchmesser) im Backofen bei 250°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. aufheizen.

Den Teigling mit dem Schluss nach oben in den Topf geben und den Deckel auflegen.
Die Temperatur auf 210°C senken und das Brot je nach Größe 30 – 35 Min. backen.
Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 – 18 Minuten fertigbacken. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.