Rezept

# Dunkles Hausbrot

Ein Rezept von Dunkles Hausbrot, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 gehäufter TL** | Backferment (Reformhaus oder Bioladen) |
| **300 ml** | warmes Wasser |
| **350 g** | Roggenmehl Type 997 |
| **3 TL** | Salz |
| **3 EL** | Öl |
| | Plastiktüte oder Bratschlauch |
| **2** | Kastenformen (8 cm Länge) |
| **2 EL** | Grundansatz Backferment (selbst angesetzt oder gekauft) |
| **300 g** | Roggenmehl Type 1150 |
| **350 g** | Roggenvollkornmehl |
| **1 Pck.** | Trockenhefe |
| **ca. 600 ml** | warmes Wasser |
| | Mehl zum Bearbeiten |
| | Butter für die Formen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote von 700 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Für den Vorteig das Backferment mit dem Grundansatz und etwas warmem Wasser glatt rühren, dann mit Mehl und restlichem Wasser mischen. Die Schüssel in eine Plastiktüte (Bratschlauch) stecken, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 15-20 Std. ruhen lassen.

2. Für den Hauptteig die Mehle mit Salz und Trockenhefe mischen. Öl und Wasser (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) verrühren, mit dem Vorteig zum Mehl geben und alles mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Noch einmal in der Plastiktüte ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Den weichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Teigschaber fünfmal zusammenschlagen und zusammendrücken, dann halbieren und in die gefetteten Formen füllen. Die Oberflächen mit feuchten Händen glatt streichen. Die Formen in Plastiktüten stecken und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 4 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brotoberflächen einmal längs einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Die Ofenwände mit Wasser besprühen oder eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Brote auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. backen, dann auf 200° herunterschalten und die Brote in ca. 1 Std. fertig backen. Aus dem Formen stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.