Rezept

Roggenmischbrot

Ein Rezept von Roggenmischbrot, am 17.05.2025

Zutaten

FÜR DEN SAUERTEIG:

- **20 g** Anstellgut (selbst gemacht) oder flüssiger Sauerteig (Fertigprodukt)
- **100 g** Roggenmehl (Type 1150)

FÜR DEN TEIG:

- **375 g** Roggenmehl (Type 1150)
- **200 g** Weizenmehl (Type 812)
- **15 g** Salz
- **7 g** frische Hefe

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten und für die Körbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote à 600 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Sauerteig in einer Schüssel das Anstellgut, Mehl und 100 ml warmes Wasser mit einem Kochlöffel verrühren. Die Mischung mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur 18-24 Std. reifen lassen.

2. Am Zubereitungstag für den Teig die angegebenen Zutaten, den Sauerteig und 350 ml warmes Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 15 Min. mischen. Falls nötig, noch ein wenig Wasser dazugeben. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Zwei Gärkörbchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche länglich formen. Die Teige in die Körbchen legen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.

4. Den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 250° vorheizen. Die Teige aus den Körbchen auf den heißen Backstein im Ofen stürzen. Nach 10 Min. die Ofentemperatur auf 180° reduzieren und die Brote in ca. 50 Min. kräftig braun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.