

Rezept

Roggenschrotbrot mit Joghurt

Ein Rezept von Roggenschrotbrot mit Joghurt, am 24.02.2024

Zutaten

15 g Roggensauerteig (Trockenprodukt)	100 g grober Roggenschrot (Bioladen oder Reformhaus, ggf. frisch schroten lassen)
100 ml Wasser	275 ml Wasser
15 g Hefe (ca. 1/3 Würfel)	200 g Joghurt
250 g Weizenmehl (Type 550)	250 g Roggenmehl (Type 1150)
15 g Salz (ca. 1 EL)	25 g weiches Schweineschmalz
Mehl zum Arbeiten	Feiner Roggenschrot zum Bestreuen
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 850 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag Trockensauerteig und Roggenschrot mit dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Den Sauerteig abgedeckt bei Zimmertemperatur 15-20 Std. reifen lassen.
2. Am Backtag 210 g von dem selbst angesetzten Sauerteig mit dem lauwarmen Wasser, Hefe und Joghurt in eine Schüssel geben und gut vermischen. Danach Mehle und Salz unterarbeiten. In der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder mit einem Gummiteigschaber 5 Min. kneten, dann das Schmalz zugeben und den Teig weitere 5 Min. kneten (Küchenmaschine: auf schneller Stufe).
3. Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und bei Zimmertemperatur 20-30 Min. abgedeckt gehen lassen; zwischendurch dreimal rund wirken.
4. Den gegangenen Teig rund oder oval formen, mit Wasser bestreichen und mit feinem Schrot bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier legen.
5. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Für dieses Brot kein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 220° herunterregeln. Das Brot in ca. 45 Min. knusprig backen.