Rezept

Schnelles Roggenbrot

Ein Rezept von Schnelles Roggenbrot, am 04.06.2025

Zutaten

- **20 g** Hefe (ca. 1/2 Würfel)
- **300 ml** Wasser
- **150 g** Weizenmehl (Type 550)
- **150 g** flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
- **50 g** flüssiger Malzextrakt
- **350 g** Roggenmehl (Type 1150)
- **15 g** Salz (ca. 1 EL)
- Mehl zum Arbeiten und zum Bestreuen
- Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 900 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hefe und den Malzextrakt in dem lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend die Mehlsorten, das Salz und den Sauerteig zugeben und alles gründlich unterarbeiten. Den Teig 7 Min. in der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 4 Min. auf mittlerer Stufe) oder von Hand durchkneten.

2. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt 30-40 Min. gehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal zusammenfalten oder rund wirken.

3. Den gegangenen Teig noch einmal rund wirken und etwas flach drücken, sodass ein runder Laib entsteht. Mit Mehl bestreuen und mit einem scharfen Messer viermal leicht einschneiden, sodass ein (an den Ecken nicht ganz geschlossenes) Quadrat entsteht. In die Mitte nach Belieben ein kleines Kreuz ritzen. Den Laib auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal 30 Min. abgedeckt ruhen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 240° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 220° herunterregeln und das Brot in ca. 35 Min. fertig backen.