

## Rezept

# Wangenrot (Roggenbrot)

Ein Rezept von Wangenrot (Roggenbrot), am 04.10.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> altbackenes Vollkornbrot oder Pumpernickel	<b>100 ml</b> Wasser
<b>20 g</b> Hefe (ca. 1/2 Würfel)	<b>320 ml</b> Wasser
<b>100 g</b> flüssiger Natur-Roggensauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	<b>400 g</b> Roggenmehl (Type 1150 oder 1350)
<b>15 g</b> Salz (ca. 1 EL)	<b>100 g</b> Weizenmehl (Type 550)
Backpapier für das Blech	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (à 1000 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Einlage das Vollkornbrot oder den Pumpernickel mit den Fingern zerbröseln. Die Brösel auf einem Blech mit Backpapier bei 200° (Umluft: 180°) im Ofen knusprig rösten (das dauert ca. 5 Min.: gut beobachten). So entwickeln sie Röstaromen und können beim Einweichen das Wasser besser aufnehmen.
2. Die Brotbrösel in einer Schüssel mit dem lauwarmen Wasser übergießen und 2 Std. stehen lassen.
3. Für den Teig die Hälfte der Hefemenge (10 g) in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 2 Min. in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand durchkneten.
4. Eine Mulde in den Teig drücken und den Rest der Hefe (10 g) mit den eingeweichten Brotbröseln hineingeben, aber nicht untermischen. Abgedeckt 30-40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Nun Hefe und Brotbrösel unterarbeiten und den Teig 5 Min. kneten (Maschine: auf langsamer Stufe). Danach auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 20-30 Min. abgedeckt ruhen lassen. Einen runden oder länglichen Laib formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Noch einmal 20-25 Min. abgedeckt ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 250° 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 die Temperatur auf 200° herunterregeln. Das Brot in 45-50 Min. braun und knusprig backen.