

Sauerteigbrot mit Brühstück / Jörg

Sauerteig:

300 g Roggenmehl Typ 1150
300 g Wasser lauwarm
150 g Anstellgut Roggen Vollkorn aktiv

Brühstück:

100 g Buchweizenschrot,
200 g kochendes Wasser

Teig:

250 g Wasser lauwarm,
Sauerteig & Brühstück
550 g Weizenmehl Typ 1050,
100 g Roggenmehl Typ 1150,
24 g Salz, 2 TL Brotgewürz fein/grob,



In Rührschüssel 1 Min auf kleinster Stufe vermengen

mit Handspachtel Mehtrand untermischen,

5 Min auf kleinster Stufe kneten. Evtl. am Schluss 150 g Körner unterkneten

Teig in leicht geölte Schüssel geben, mit Tuch abdecken

30 Min Ruhe,

Teig 4-5 x Falten 30 Min Ruhe,

Teig 4-5 x Falten 30 Min Ruhe,

2 Brotkörbe mit Leinentuch auskleiden mit Roggenmehl bestäuben

Teig in 2 Teile machen, jeweils 1 x zusammenlegen, rund Formen mit
Schluss nach unten in Brotkörbe setzen. Zugedeckt 30 Min Ruhe.

Brote in Backes einschießen

Zuhause: Backofen mit Backblech auf 250° Umluft aufheizen,

Brote einschießen mit Dampf (ca. 150ml Wasser in Ofen schütten)

5 Min bei 250°, Tür kurz öffnen, weitere 35 Min bei 200° ausbacken.