

Roggen-Vollkornbrot

Zutaten:

Sauerteig: (*Stehzeit: 15-20 Stunden*)

35g Sauerteig Starter
350g Vollkorn-Roggenschrot grob
350 ml Wasser

Brühstück: (*Stehzeit: 3-4 Stunden*)

50g Vollkorn-Roggenschrot grob
200g Vollkorn-Roggenschrot mittel
250 ml Wasser (60-70°C)

Brotteig: (*Teigruhe: 45-60 Minuten*)

700g Sauerteig
500g Brühstück
100g Vollkorn-Roggenschrot mittel
300g Vollkorn-Roggenschrot fein
100 ml Wasser (ca.)
18g Salz
10g Hefe



Zubereitung:

- 1) Den Brotteig gut durchkneten. Anschließend 45 bis 60 Minuten bei einer Teigtemperatur von 30-32°C ruhen lassen.
- 2) Nach der Teigruhe den Teig nochmals gut durchkneten.

Backtemperatur: 240°C, fallend auf 180°C

Backzeit: 80-90 Minuten