

Roggenmischbrot „Frühlingsbote“

Zutaten

- 40 g Sauerteigansatz
- 50 g Wasser
- 100 g Roggenmehl
- 300 g Wasser
- 15 g Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 300 g Roggenmehl 1150
- 250 g Weizenmehl 1050
- 2 TL Salz
- 50 g Bärlauch



Zubereitung:

Sauerteigansatz mit ca. 100 g Roggenmehl und 50 g lauwarmen Wasser gut verrühren. Ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Wasser, Hefe und Sirup bei 37°C erwärmen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Restliche Zutaten inklusive dem Sauerteigansatz in den Mixtopf geben und gute 5 Min. auf der Teigknetstufe kneten.

Den Teig in die [große Nixe](#) geben. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Das kann (je nachdem ob ihr mit eigenem Sauerteigansatz oder mit Sauerteig aus dem Päckchen arbeitet) auch mal schneller gehen oder länger dauern. Bei mir steht der Teig wenn möglich im ausgeschalteten Backofen mit eingeschaltetem Licht.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und falten/rund wirken. Falls der Teig sehr klebrig ist (was bei Roggenteigen gerne vorkommen kann) auch eure Hände nochmal gut bemehlen.

Den geformten Brotlaib nun in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben. Die Oberfläche einschneiden und bemehlen. Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Bitte nehmt vor dem Backen den Deckeln nicht mehr ab - in dieser Ruhephase bildet sich nämlich schon das nötige feuchte Klima, das für die sagenhafte Kruste der Zauber-/ Ofenmeisterbrote sorgt!

Den Backofen nun auf 250°C vorheizen

Der Rost ist wie immer im unteren Drittel des Backofens

Nach der Ruhezeit den Zaubermeister in den Ofen geben und für ca. 50 Minuten backen.

TIPP

Ihr kennt euren Ofen zu Hause am Besten ... evtl. ist das Brot auch erst nach 55 Minuten fertig. Oder ihr probiert auch mal 60 Minuten aus und reduziert dafür die Hitze ein wenig!

Brot nach dem Backen bitte gleich aus dem Zaubermeister nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) komplett auskühlen lassen. Falls ihr - so wie ich - auch schon eine Scheibe vom warmen Brot genießen wollt lege ich euch das [neue Brotmesser](#) ans Herz damit lässt sich auch ofenfrisches Brot ohne Wenn und Aber sauber schneiden

Lasst es Euch schmecken.



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de