

# Roggenmischbrot

## Zutaten:

- 300 g Roggensauerteig
- 400 g Weizenmehl 1050
- 200 g Roggenmehl 1150
- 1 Würfel Hefe
- 30 g Brotgewürz (nicht gemahlen)
- 25 g Salz
- 300 g Wasser



## Zubereitung:

Zu aller erst werden wir unser Brotgewürz noch etwas "tunen". Dazu das Gewürz auf einem Backblech oder im Zaubermeister verteilen und im Backofen etwas anrösten (ca. 20 min bei 100°C - bitte das erste mal selbst austesten wie lange es in eurem Ofen dauert - je nachdem welche. Gewürzmischung und welchen Ofen ihr habt)

Danach das Gewürz etwas quetschen oder mahlen.

## Dann fangen wir mit dem Teig an:

Sauerteig, Mehl, Gewürz und Salz in einer großen Schüssel gut mischen. In einem Messbecher die zerbröselte Hefe in ca. 300 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann zur Mehlmischung geben.

Alles gut vermengen - geht am Besten mit den Händen. Der Teig ist anfangs etwas klebrig - aber je feuchter der Teig ist desto besser das Brot ;-)

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort gegen lassen bis sich das Volumen deutlich erhöht hat (ca. 1-2 Stunden).

**Den Ofen vorheizen. 250°C Ober-/Unterhitze**

**Den Rost wie immer im unteren Drittel des Backofens**

Danach den Teig halbieren und zwei Laibe formen. Dabei das Brot rund wirken und die Oberfläche unter Spannung bringen. Die beiden Laibe nebeneinander in den [Ofenmeister](#) geben und einschneiden. **(Bitte denkt dran: der Zaubermeister sollte die ersten Male etwas gefettet und bemehlt werden so lange er noch keine Patina hat)**

Den Deckel auflegen und nochmal 10 min gehen lassen. Den Deckel nicht mehr abnehmen (und wenn wir noch so neugierig sind - der Deckel bleibt drauf).

Nun den [Ofenmeister](#) in den Ofen geben und ca. 50 Minuten backen.



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@saugquad-und-lecker.de](mailto:beate@saugquad-und-lecker.de)

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)