

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

🌐 www.saugquad-und-lecker.de