Bauernbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 17 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 18 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Roggenmehl Type 1150

200 g Wasser

50 g Anstellgut

400 g Roggenmehl Type 1150

200 g Dinkelmehl Type 630

320 g Wasser, oder Buttermilch

20 g Salz

2 TL Brotgewürzmischung, nach Geschmack

5 g Hefe, frisch

NÄHRWERT

Calories: 2777 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus den ersten drei Zutaten einen Sauerteig herstellen und ca. 16 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Danach von dem Sauerteig 50 g wegnehmen und als Anstellgut in einem Marmeladenglas in den Kühlschrank stellen.

Die restlichen Zutaten mit der Küchenmaschine auf kleinster Stufe verkneten. Den Teig ca. 30 min. ruhen lassen. Danach den Teig wirken. Der Teig ist zwar etwas klebrig, lässt sich aber trotzdem noch gut bearbeiten. Anschließend in einem Gärkörbchen gehen lassen. (Fingerprobe zwischendurch machen.) Das kann bei Hefezugabe ca. 60 min., ohne ca. 120 - 240 min. dauern.

Den Ofen auf 250°C vorheitzen. Backen: Die ersten 15 min. bei 250°C, auf der mittleren Schiene. Mit der Blumenspritze ein paar mal in den Ofen sprühen. Dann 20 min. bei 200°C und anschließend nochmal ca. 20 min. bei 180°C das Brot fertig backen.