

# Roggenvollkornbrot

## Zutaten für 2 Brote à 900 g:

### Grundsauer (1. Stufe):

180 g Roggenvollkornmehl  
 135 g Wasser (30 °C)  
 15 g Anstellgut

### Vollsauer (2. Stufe):

330 g Grundsauer (1. Stufe)  
 270 g Roggenvollkornmehl  
 270 g Wasser (40 °C)

### Hauptteig:

870 g reifer Sauerteig  
 (Vollsauer)  
 550 g Roggenvollkornmehl  
 380 – 400 g Wasser  
 22 g Salz  
 10 g Hefe  
 30 g Honig

ca. 1.862 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 28 °C

## Zubereitung:

### Grundsauer (1. Stufe):

Für den Grundsauer aller Zutaten mit Kochlöffel verrühren und für 15 – 24 Stunden ruhen lassen.

### Vollsauer (2. Stufe):

Für den Vollsauer aller Zutaten mit Kochlöffel verrühren und für 3 – 3,5 Stunden ruhen lassen.

### Hauptteig:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 3 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:  
 Bei 290 °C einschießen  
 Backzeit: 55 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
 Oberhitze: 290 °C  
 Unterhitze: 190 °C  
 Backzeit: 55 – 60 Minuten  
 Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
 Erst: 240 °C 10 Minuten  
 Dann: 210 °C 50 Minuten

Anschließend den Teig abgedeckt für etwa 15 – 20 Minuten ruhenlassen. Danach zu 2 je 900 g Broten ausformen und in bemehlten Gärkörbchen etwa 30 – 45 Minuten ruhen lassen. Auf einen bemehlten Backschieber stürzen und in den Ofen schießen.