



# Ernte-Dank Brot

## Zutaten Vorteig für einen Laib:

### Roggensauerteig:

400 g Roggenmehl T1150  
 ca. 400 ml Wasser  
 40 g Anstellgut

Teigtemperatur: 27 °C

### Hauptteig:

840 g Roggensauerteig  
 620 g Roggenmehl T1150  
 1000 g Weizenmehl T1050  
 40 g Hefe  
 40 g Salz  
 ca. 1.100 ml Wasser

### Toter Teig:

500 g Weizenmehl  
 ca. 200 ml Wasser  
 70 g Butter  
 10 g Salz  
 35 g Zucker

## Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

### Roggensauerteig

Für den Roggensauerteig alle Zutaten ca. 10 Minuten verkneten und ca. 16 – 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Hauptteig

Für den Hauptteig alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig kneten. Diesen ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig rund formen und auf ein Blech mit Dauerbackfolie geben und etwas flach und rund drücken. Den Teig nun 50 – 60 Minuten gehen lassen. Dann mit Wasser abstreichen und den Laib stüpfeln\*. Das ganze mit der Dauerbackfolie ohne Blech in den Ofen geben und nach Anleitung backen. Den Laib nun gut auskühlen lassen.

### Verzierung

Für die Verzierung den toten Teig am besten am Abend vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank geben. Dazu die Zutaten einfach miteinander verkneten. Damit der Teig gut haften bleibt, vorher die Stelle mit etwas Eiweiß dünn einstreichen. Wenn der Laib fertig verziert ist, nochmals für ca. 30 – 45 min bei der Restwärme in den Ofen geben.

\*Teig stüpfeln

Den Teig mit einer Profistipprolle oder ähnliches löchern



Im Holzbackofen:  
 Bei 280 °C einschießen  
 Backzeit: ca. 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
 Oberhitze: 280 °C  
 Unterhitze: 190 °C  
 Backzeit: ca. 60 Minuten  
 Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
 Erst: 250 °C 25 Minuten  
 Dann: 170 °C 35 Minuten