

Zutaten für 4 Laibe:

Aromastück:

- 200 g Altbrot geröstet und vermahlen
- 600 g Wasser (ca. 75° C)
- 10 g Salz

Über Nacht im Kühlschrank

Sauerteig (DZF)

(Detmolder Zwei Stufen Führung):

1. Stufe

- 25 g Anstellgut
- 360 g Roggenmehl 1150
- 235 g Wasser

Temperatur 30° C fallend,  
TA 165,

Stehzeit 18-20 Stunden bei  
Raumtemperatur

2. Stufe

- 620 g Grundsauer (1. Stufe)
- 390 g Roggenmehl 1150
- 390 g Wasser

Temperatur 35°C fallend,  
TA 200,

Stehzeit 3 Stunden bei  
Raumtemperatur

Hauptteig:

- 810 g Aromastück
  - 1375 g Sauerteig (ohne 25 g Anstellgut, kommt zurück ins Glas)
  - 850 g Roggenmehl 1150
  - 400 g Dinkelmehl 1050
  - 30 g Salz
  - 10 g Hefe
  - ca. 650 g Wasser
- 
- 4125 g Gesamtteig  
(4 Brote à 1030 g Teig)



**Zubereitung:**

**Aromastück:**

Das Altbrot auf einem Blech im Ofen rösten bis es ganz bräunlich ist. Anschließend mahlen. Wasser und Salz dazugeben, mit einem Kochlöffel verrühren und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

**Sauerteig DZF:**

Die Zutaten für die 1. Stufe mischen und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Zutaten für die 2. Stufe (+ Stufe.1) mischen und 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen

**Hauptteig:**

Die Zutaten für den Hauptteig mischen. Den Sauerteig und das Aromastück dazugeben und ca. 10 Minuten kneten. Den Teig nun ca. 25 Minuten ruhen lassen, in 4 Brote à 1030 g abwiegen und rundformen. Nun in den bemehlten Gärkörbchen abgedeckt ca. 45-60 Minuten ruhen lassen. Dann nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

bei 290° C einschießen und ca. 60 min backen.



Im Elektro-Steinbackofen:

bei 290° C Oberhitze, 190° C Unterhitze einschieben und den Ofen ausschalten. Dann ca. 60 Minuten backen.



Im Haushaltsbackofen:

bei 250° C einschießen, ca. 15 min backen, dann Backofen auf 200° C zurückschalten und weitere 45 min backen.