



Roggenraute

Zutaten für 3 Brote á 620 g:

Zutaten Roggensauerteig:

335 g Roggenmehl, Type 1150

35 g Starterkultur/Anstellgut
bzw. Sauerteig-
Starterkultur nach
Angaben des Herstellers

ca. 270 ml Wasser

Roggensauerteig 15-22 Stunden
reifen lassen.

Zutaten der Teigbereitung:

640 g Roggensauerteig

490 g Roggenmehl, Type 1150

200 g Weizenmehl, Type 550

20 g Salz

10 g Frischhefe

ca. 520 ml Wasser

Zubereitung

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Knetter geben und etwa 20 Minuten langsam kneten.

Den Teig unter einer Folie oder einem sauberen Tuch 30-35 Minuten in der Küche ruhen lassen. Anschließend in 3 gleich große Stücke portionieren und rundwirken. Die Brotlaibe in Gärkörbchen mit dem teigschluss nach unten ablegen und für 40-45 Minuten auf Gare stellen.

Die Brote von Hand vorsichtig aus den Gärkörben nehmen und mit dem Teigschluss nach unten auf einen leicht bemehlten Backsschieber setzen. Mit einem Messer rautenförmig einschneiden und in den heißen Ofen schießen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschießen.
Backzeit 45 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 45 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 255° C einschießen und nach 5
Minuten auf 210° C zurückschalten.
Danach weitere 40 Minuten backen.