Roggenvollkornbrot

Zutaten für den Sauerteig

1. Stufe Grundsauer

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

mit Kochlöffel verrühren
Teigruhe: 15-24 Stunden

2. Stufe Vollsauer

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

mit Kochlöffel verrühren
Teigruhe: 3-3,5 Stunden

Zutaten Hauptteig:

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

Zubereitung Roggenbrot:

Den Teig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 8 Minuten langsam kneten. 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.

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

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 290° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 55-60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C einschießen. Nach 10 Minuten auf 210° C zurückschalten und weitere 50 Minuten backen.

HÄUSSLER
www.backdorf.de