

Ingrid's - Roggenmischbrot

Sauerteig

- 400 g Roggenmehl 960
- 400 g Wasser
- 200g Anstellgut (Roggengrundsauerteig)

Hauptteig

- 850 g Roggenmehl 960
- 150 g Roggenmehl 2500
- 500 g Weizenmehl griffig 480 oder universal
- 1000-1100 g Wasser
- 15 g Hefe
- 37g Salz
- 1 El. Brotgewürz
- 1 Teel. Schabziegerklee



Die Sauerteigzutaten vermengen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 2 Minuten auf höherer Stufe zu einem leicht klebenden Teig verarbeiten.

60 -90 Minuten Teigruhe bei 24°C.

Nach 60 Minuten den Teig in 2 Teile teilen, rundwirken und mit Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb setzen.

45 Minuten Gare bei 24°C.

Auf ein Backblech mit Schluss nach oben stürzen und mit Wasser besprühen.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schluss nach oben 50 Minuten mit Dampf backen.