



Roggenmischbrot

60% Roggen 40% Dinkel



Zutaten:

Für ein Brot

355g Roggenvollkornmehl

235g Dinkelvollkornmehl

355g Fermentwasser*

145g warmes Wasser

14g Salz

Zubereitungszeit:

1. Tag: 10 Minuten, 2. Tag: 15 Minuten

Sauerteigreifezeit: 18 Stunden

Gesamte Teigruhe: 2,5 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Backtemperatur: 240°C

Eine Kastenform, geölt oder mit Backpapier
Nach Möglichkeit das Mehl frisch mahlen,
andernfalls ökologisch angebautes
Vollkornmehl verwenden.

* eine detaillierte Anleitung zur Herstellung
von Fermentwasser gibt es unter:

<https://www.facebook.com/PPGBaker>



Zubereitung:

Erster Tag

Ansatz des Sauerteiges

355 g Roggenvollkornmehl und 355 g Fermentwasser vermischen, bis sich alle Zutaten optimal verbunden haben. Mit einem Deckel oder Tuch abgedeckt in einer Schüssel 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen (Optimal bei 24-28°C).

Ansatz des Vorteiges:

235 g Dinkelvollkornmehl, 145 g Wasser und 14 g Salz zusammen mischen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Dann gut abgedeckt (Frischhaltefolie) zusammen mit dem Sauerteig 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zweiter Tag

Herstellen des Hauptteiges:

Beide Teige in eine Schüssel geben. Für das Mischen ist kein großer Kraftaufwand nötig. Mischen Sie einfach die Teige zusammen bis sich eine homogene Masse ergibt. Der Teig muss nicht geknetet werden. Den fertigen Teig mit einem Tuch abdecken und für eine Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit eine Kastenform passend für 1 kg Brot mit Margarine oder einem ähnlichen Trennmittel vollständig ausstreichen.

Nach Ablauf der Ruhezeit geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform.

Den Teig mit angefeuchteten Händen glattstreichen und anschließend mit einem Tuch abdecken, nun für weitere 1,5 Stunden in der Form ruhen lassen.

30 Minuten vor Ende der Ruhephase den Ofen auf 240°C vorheizen. Nach Abschluss der Ruhephase das Brot mit etwas Wasser abspritzen, um die Oberfläche leicht zu befeuchten. Nun geben Sie das Brot in den vorgeheizten Ofen und backen es für 40 Minuten. Um zu testen, ob das Brot fertig ist, die Form aus dem Ofen nehmen und das Brot auf ein Gitter stürzen. Den Klopftest* anwenden oder die Temperatur messen. Klingt es, als würde man auf Holz klopfen oder liegt die Kerntemperatur bei 97°C, so ist der Backprozess abgeschlossen. Ist das nicht der Fall, backen Sie das Brot noch einmal ohne Form für weitere 5 Minuten und wiederholen den Test.

*Klopfest: Mit dem Fingerrücken des Zeigefingers, auf die Unterseite des Brotes klopfen.

Gutes Gelingen wünscht Euer

Pablo Puluke Giet

