

Weizen-Roggen-Sauerteigbrot

Vorteig:

130 g Weizenmehl 1050

90 g Wasser

50 g Roggen-Anstellgut

Hauptteig:

340 g Wasser

300 g Buttermilch

20 g Hefe

Vorteig

300 g Weizenmehl 550

340 g Weizenmehl 1050

280 g Roggenmehl 1150

20 g Salz



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Am Vortag alle Zutaten für den Vorteig in einer kleinen Schüssel miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur **12-24 Stunden** gehen lassen.

Anschließend Wasser und Buttermilch lauwarm erwärmen und Hefe darin unter Rühren auflösen. Alle übrigen Zutaten einkneten, ggf. noch etwas Mehl hinzufügen, wenn es zu klebrig ist.

Den Teig in einer Schüssel abgedeckt **1-2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit Mehl aus dem Streufix falten, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes, rundes Garkorbchen setzen. Abgedeckt nochmal **30 min.** gehen lassen.

In dieser Zeit den Pizzazauberer plus auf der untersten Schiene bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** leer vorheizen.

Kurz vor dem Einschließen mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und den Teig auf den heißen Stein stürzen.

Ofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** zurückdrehen und ca. **60 min.** backen. Anschließend das Brot auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.