

Waldstaudenroggen-Mischbrot

Sauerteig:

200 g Wasser
35 g Roggen-Anstellgut
200 g Waldstaudenroggen

Hauptteig:

420 g Wasser
200 g Milch
5 g Hefe
350 g Waldstaudenroggen
500 g Weizenmehl Typ 1050
25 g Salz



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Sauerteig Wasser, Anstellgut und Waldstaudenroggenmehl gut miteinander vermischen und abgedeckt bei Zimmertemperatur **ca. 12 Stunden** gehen lassen.

Danach Hefe in lauwarmem Wasser und Milch in Zimmertemperatur auflösen.
Alle übrigen Zutaten samt Sauerteig einkneten.

Abgedeckt **ca. 5 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.

Anschließend mit reichlich Mehl auf der Teigunterlage zu einem Teig formen (Teig ist etwas klebrig) und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Garkörbchen setzen.

Mit einem Tuch abdecken und **ca. 30 min.** ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Pizzazauberer Plus in der untersten Schiene im Backofen bei **250 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 min.** leer aufheizen.

Den Pizzazauberer danach etwas mit dem Streufix bemehlen, den Teigling vorsichtig auf den heißen Stein stürzen und einschneiden.

Temperatur auf **210 Grad** reduzieren und **ca. 50-55 min.** backen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.