

Rustikales Roggenmischbrot

Sauerteig:

400 g Wasser
400 g Waldstaudenroggen
(alternativ: Roggen 1370)
80 g Anstellgut

Kochstück:

100 g Semmelbrösel
300 g heißes Wasser
15 g Salz

Hauptteig:

250 g Wasser
400 g Waldstaudenroggen
(alternativ: Roggen 1370)
300 g Weizenmehl 1050
1-2 TL Brotgewürz



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Sauerteig miteinander verrühren und **12-16 Stunden** gehen lassen.

Am Backtag für das Kochstück Wasser aufkochen lassen und Semmelbrösel mit Salz einrühren, ca. **2 min.** kräftig rühren, danach abkühlen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Sauerteig und dem Kochstück zu einem Teig kneten, **30 min.** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit reichlich Mehl aus dem Streufix und einer Teigkarte falten (der Teig ist ggf. recht klebrig) und mit der Naht nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkorbchen geben, abgedeckt ca. **1,5-2 Stunden** gehen lassen.

Emaillierten gusseisernen Topf **30 min.** vor Gehzeitende leer mit Deckel bei **250 Grad** auf der untersten Schiene vorheizen. Dann den Deckel abnehmen und den Teig in den Topf stürzen. Deckel wieder aufsetzen und ca. **55 min.** bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** backen. Danach ggf. noch ca. **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.