

# Roggen-Sauerteigbrot

## Sauerteig:

300 g Roggenmehl Typ 1150  
300 g warmes Wasser  
75 g Anstellgut

## Brühstück:

100 g Altbrot  
15 g Salz  
375 g heißes Wasser

## Hauptteig

Sauerteig  
Brühstück  
580 g Roggenmehl Typ 1150  
180 g Wasser  
 $\frac{1}{2}$  - 1 TL Brotgewürz  
10 g Salz



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für den Sauerteig miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur **12-16 Stunden** reifen lassen.

Altbrot in Stücken und Salz in siedendem Wasser verrühren, abkühlen lassen und gleichzeitig mit dem Sauerteig bei Raumtemperatur stehen lassen.

**Nach 12-16 Stunden** alle Zutaten für Hauptteig, den Sauerteig und das Brühstück ca. **7 min.** lang verkneten, dann abgedeckt **30 min.** gehen lassen.

Danach mit Hilfe einer Teigkarte und Mehl auf der Teigunterlage kurz rundwirken und mit dem Schluß nach unten ins bemehlte Garkörbchen legen.  
Weitere **90 min.** gehen lassen.

**30 min. vor Ende der Gehzeit** den Backofen mit dem runden Rockcrock-Grillstein bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene vorheizen.

Nach der Gehzeit den vorgeheizten Grillstein mit dem Streufix leicht bemehlen und den Teig vorsichtig auf den heißen Stein stürzen.

Im vorgeheizten Ofen bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** **20 min.** backen, danach auf **220 Grad** runterschalten und weitere **30-35 min.** fertigbacken. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.