



Roggenbrot

Zutaten:

945 g Sauerteig, (Roggensauerteig)

675 g Mehl, (Roggenmehl Type 997)

225 g Wasser

27 g Salz

1/2 TL Kümmel, zerstoßener und/oder Koriander oder Brotgewürz (nach Belieben)

Die Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei - falls gewünscht - auch die im Mörser zerstoßenen Gewürze hinzufügen. Dann den Teig in der Schüssel 20 - 30 min. ruhen lassen. Anschließend nochmals kurz durchkneten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat (Dauer etwa zwischen 2 und 4 Stunden).

Den Backofen auf Umluft auf größtmöglicher Stufe vorheizen.

Bei Erreichen der Backtemperatur die Form auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen geben. Dabei eine Schale mit Wasser in den Ofen geben ("Schwaden") und den Herd sofort schließen.

Nach 10 -15 Minuten die Hitze auf etwa 200° herunterschalten. Nach weiteren 15 Minuten die Hitze auf 180° reduzieren.

Gesamtbackzeit bei einer Anfangstemperatur von 250°: bei 1 Brot zu 1 kg etwa 60 -70 Minuten.

Das Brot ist gar, wenn es beim Daraufklopfen auf den Boden hohl klingt.

Auf einem Rost abkühlen lassen und frühestens nach 12 Stunden anschneiden. Am besten schmeckt es allerdings erst nach 24 Stunden.

Hinweis zum Sauerteig: am besten funktioniert es mit echtem, "lebendem" Sauerteig (kein Beutelsauerteig aus dem Supermarkt !).