

Bauernbrot mit Sauerteig

gelingsicheres Roggenbrot

Für den Sauerteigansatz Roggenmehl, Wasser und aktives Roggen-ASG miteinander verrühren und bei Zimmertemperatur über Nacht, am besten 15 - 17 Stunden stehen lassen.

Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz und das Roggenmalz an den Rand streuen. Ggf. 1 - 20 g Hefe (ich verwende gar keine Hefe, da mein ASG sehr aktiv ist) mit dem lauwarmen Wasser verschlänmen und in die Mulde gießen. Den Sauerteigansatz dazugeben und alles in der Knetmaschine 5-10 Minuten kneten. Danach folgt eine Teigruhe von 30 Minuten.

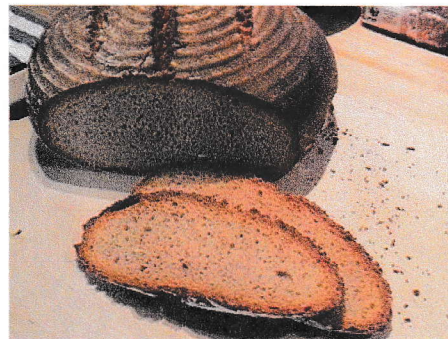
Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche kräftig kneten und rund wirken. Der Teig klebt kaum. Den Teig in zwei Portionen teilen, diese in gut bemehlten Gärkorbchen mit dem Schluss nach oben zur Gare stellen.

Nach 60 Minuten, je nach Zugabe von Hefe (Fingerprobe), das Brot auf einen Schießer stürzen, einschneiden und in den auf gut 250° vorgeheizten Backofen oder auf einen Backstein schießen. In den ersten 15 Minuten mit kräftigen Schwaden anbacken, dann die Schwaden ablassen und das Brot in ca. 60 Minuten bei 200° fertig backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Ofentür leicht öffnen (einen Kochlöffelstiel dazwischen klemmen) und zu Ende backen.

Klopftest: Das Brot sollte an der Unterseite schön hohl klingen, wenn man dagegen klopft.

Ergibt zwei kleine Roggenbrote à 750 g.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 17 Stunden
Gesamtzeit	ca. 17 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig: (Sauerteigansatz)

400 g	Roggenmehl, 997, alternativ 1150
400 ml	Wasser
80 g	Sauerteig, (aktives Roggen - ASG)

Für den Teig: (Brotteig)

400 g	Roggenmehl, 997, alternativ 1150
300 g	Weizenmehl, 550
3 TL, gestr.	Salz
800 g	Sauerteig, vorbereiteter Ansatz
2 g	Hefe (je nach aktivität des Sauerteiges)
6 g	Malz, (Roggenmalz)
300 g	Wasser, lauwarmes