

4 Tage
Zubereitungs-
zeit



ROGGENMISCHBROT

Zubereitung

Sauerteig: 100g Wasser & 100g Roggenmehl miteinander vermischen. Mit einem Küchentuch abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen lassen. Jetzt wieder 100g Wasser & 100g Roggenmehl zum Teig des Vortages zugeben. 24 Stunden stehen lassen und noch 2 Tage lang wiederholen bis der Teig anfängt Blasen zu schlagen.

Roggenmischbrot: Alle Zutaten in einer Rührmaschine miteinander vermischen. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Jetzt den Teig portionieren und in Form bringen. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Die Brote abgedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Dann im Ofen mit Dampf 10 Minuten bei 230°C backen, danach die Temperatur auf 180°C herunterdrehen und 30-45 Minuten fertigbacken.

Zutaten

500 g Weizenmehl 700
1300 g Roggenmehl
600 g Sauerteig
2 Pkg Trockenhefe
2 EL Salz
2 EL Brotgewüz
1-1,5 l lauwarmes Wasser

Mixed rye bread

Ingredients

500 g wheat flour 700, 1300 g rye flour, 600 g sourdough, 2 pkg dry yeast, 2 tsp salt, 2 tbsp bread spice, 1-1.5 litres lukewarm water

Preparation

Sourdough: Mix 100g water & 100g rye flour together. Cover with a kitchen towel and leave to stand at room temperature for 24 hours. Now add another 100g water & 100g rye flour to the previous day's dough. Leave to stand for 24 hours and repeat for a further 2 days until the dough starts to bubble.

Mixed rye bread: Mix all the ingredients together in a mixer. Leave the dough to rise for 1 hour in a warm place. Now portion the dough and shape it. Preheat the oven to 230°C. Cover the loaves and leave to rise for a further half hour. Then bake in the oven with steam for 10 minutes at 230°C, then turn the temperature down to 180°C and finish baking for 30-45 minutes.