

Roggen/Dinkelbrot mit Sauerteig

Zutaten

Für ca. 3 Brote

900 g Bio Roggenmehl

600 g Bio Dinkelmehl

30 g Salz

30 g Malz

40 g Sauerteig

35 g Speiseöl

15 g Fenchel

21 g Germ

1200 g Wasser

Aufwand

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Alle Zutaten beimengen und einen weichen Teig kneten (8 Minuten langsam und 2 Minuten intensiver in der Küchenmaschine). Den Teig nach dem Kneten zugedeckt für 20 Minuten rasten lassen. Anschließend Teigstücke zu je 460 g auswiegen, rundformen, einschlagen und mit Bio Mehl bestreuen. Die Brote in eine Kastenform geben, mit Schluss nach oben. Die Brote zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Anschließend die Brote aus der Backform stürzen und im vorgeheizten Backrohr bei Klimagaren backen.

Einstellungen

240 ° C vorheizen - 2 Klimagaren Dampfstöße für 30 - 40 Minuten. Beim Einschieben der Brote auf 210 ° C reduzieren und gleich den 1. Dampfstoß auslösen. Den 2. Dampfstoß nach ca. 10 Minuten auslösen.