

ROGGENBROT

★★★★★ 4.8 bei 46 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein [Sauerteig 1x1](#). Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

- Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 75 g davon abwiegen und mit 150 g Roggenmehl und 150 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 300 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- Vobereitungsarbeiten am Backtag:**
Wasser und Buttermilch in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.
- 3** Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 6-8 Stunden mit Frischhaltefolie oder [Bäckerleinen](https://www.backenmitchristina.at/produkt/baeckerleinen/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/baeckerleinen/>) zugedeckt gehen lassen.
- 4** Anschließend nochmals kurz durchkneten, in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen.
- 5** Mit dem Schluss (der nicht so glatten Seite) nach unten vorsichtig in zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und die Brotlaibe darin nochmals 2 Stunden gehen lassen.



Zutaten

FÜR 2 BROTE À CA. 850 G

VORTEIG

- 150 g Wasser
- 150 g Roggenmehl
- 75 g Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

- 400 g lauwarmes Wasser
- 300 g zimmerwarme Buttermilch
- 700 g Roggenmehl 960
- 200 g Weizenbrotmehl 1600
- 100 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 300 g Sauerteig (vom Vorteig)

- 2** Gärkörbchen Roggenmehl zum Bestauben

6 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

7 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Backofen geben und bei 210 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.