

Anspruchsvolles Roggen-Dinkelbrot

Roggensauerteig:

175g Roggenmehl 1150

175g Wasser (50 °C)

18g Anstellgut vom Roggensauer

Alle Zutaten verrühren und 12-20 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Autolyse:

90g Dinkelvollkornmehl

60g Wasser (kalt)

Alles mischen und 30 Min. ruhen lassen.

Hauptteig:

Roggensauerteig

Autolyse

140g Dinkelmehl 1050

240g Roggenmehl 1150

10g **AGRILUNA**-Hanfmehl

10g **AGRILUNA**-Leinmehl

260g Wasser (50°C)

5g frische Hefe

13g Salz

Zubereitung:

Ofen auf 250°C O/U Hitze vorheizen.

Hauptteig, Autolyse und Roggensauerteig 5 Minuten mit der Knetmaschine kneten.

Den Teig 2 Stunden luftdicht verschließen! Dabei den Teig alle 30 Minuten falten (mit dem Teigschaber).

Danach den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, gut durchkneten, zu einem runden Laib formen und in einem bemehlten Körbchen, nochmal 35 Minuten ruhen lassen.

Jetzt wird der Laib auf den Pizzastein gesetzt und in den vorgeheizten Ofen geschoben. Kräftig schwaden. *(= Ein altes Ofenblech auf den Boden des Ofen legen. Wenn das Brot im Ofen ist, schnell ein Glas Wasser auf das alte Blech schütten und schnell die Ofentür schließen!)*

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und die Schwaden abziehen lassen.

Anschließend das Brot bei 200°C fertig backen.

Die letzten 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür nachbacken (krosse Kruste).



Hauptteig, Autolyse, Roggensauerteig

