

Herzhaftes Roggen-Sauerteig Brot



Sauerteig selbst angesetzt:

Der Teig benötigt zur Fertigstellung drei Tage und muss für diesen Zeitraum bei 20 Grad Raumtemperatur (in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt) gelagert werden.

1.Tag

Teig ansetzen, diese Zutaten verrühren:
100 g Roggenmehl Typ 1150 mit
100 ml Wasser

2. Tag

200 g Roggenmehl Typ 1150 und
200 ml Wasser hinzufügen.

3. Tag

Der Teig riecht schon leicht säuerlich.
300 g Roggenmehl Typ 1150
300 ml Wasser hinzufügen.

Nach weiteren 24 Stunden ist der Sauerteig fertig und kann zum Backen verwendet werden.

Der Sauerteig kann auch für 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt, oder alternativ auch eingefroren werden.

Das herzhafte Brot:

200 g Dinkelmehl Typ 630
600 g Roggenmehl Typ 1150
2 Tl Salz, gestrichen
600 g fertiger Sauerteig
5 g frischer Majoran gehackt
2 g Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis)
1 große Zwiebel
100 g Speckwürfel
ca. 250 ml Wasser, nach und nach hinzugeben

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne knusprig angehen lassen, kurz vor Garende die Zwiebelwürfel hinzugeben.

Nun alle Zutaten, auch Zwiebeln und Speck, in einer Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Anschließend zwei Brotlaibe formen und nochmals eine Stunde ruhen lassen.

Das Brot bei Ober- und Unterhitze, 270 Grad für 20 Minuten backen. Weitere 20 Minuten auf 250 Grad backen. Die letzten 20 Minuten bei 220 Grad backen. Die Brotlaibe auf einem Gitterrost auskühlen lassen.