

Rustikales Roggenmischbrot ohne viel Schnickschnack

Dieses Brot ist so einfach, ruckzuck angerührt, **ohne Dehnen und Falten** und wird nach 24 Stunden gebacken. Hierfür wird übrigens nur eine kleine Menge Roggenstarter (5g) direkt aus dem Kühlschrank benötigt. Dieser muss zuvor **nicht** aufgefrischt werden.

Zutaten:

390ml Wasser
5g Roggenstarter (aus dem Kühlschrank)
355g Roggenmehl Typ 1150
235g Dinkel- oder Weizenmehl Typ 1050
12g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten, gut abdecken und 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dehnen und Falten ist nicht nötig.

TIPP: Ich empfehle die Schüssel gut mit Folie, Tüte o. Ä. zu verpacken, damit der Teigling nach der langen Reifezeit nicht austrocknet.



Nach der Reifezeit den Teigling auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und vorsichtig, ohne dabei die Luft rauszudrücken, rund oder oval formen.

Den Teigling mit dem offenen Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben (die glatte Seite liegt nun oben) und eine weitere Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen mit Topf vorheizen: 230° O/U Hitze.

Den Teigling aus dem Gärkörbchen herausstürzen, einschneiden ist nicht notwendig, in den heißen Topf geben und 35 Minuten mit Deckel backen. Den Deckel abnehmen und das Brot bei 190° 12-15 Minuten nachbräunen.

Backen ohne Topf: Den Teigling mit Dampf am besten auf einem Back- oder Pizzastein backen. Den Dampf nach 15 Minuten ablassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!