

LANDBROT MIT ROGGEN



ZUTATEN FÜR 2 LAIBE

ZUTATEN VORTEIG	MENGE IN G
Roggenvollkornmehl	180
Wasser (30°C – lauwarm)	180
Anstellgut	18

ZUTATEN HAUPTTEIG	MENGE IN G
Vorteig oder 3-Stufen Sauerteig	300
Roggenvollkornmehl	440
Weizenmehl Type 1050	200
Wasser (30°C – lauwarm)	450-500
Hefe (optional)	16
Salz	16

Falls du den Vorteig (also den 1stufigen Sauerteig) verwendest, kannst du damit dein Teig besser aufgeht noch optional 16g Hefe hinzufügen.

Zuerst wird der Vorteig angesetzt. Wer Lust und Zeit hat sollte den 3-Stufen Sauerteig wählen für dieses Brot, dadurch wird es noch saftiger und luftiger. Also entweder der Anleitung für den 3 Stufen Sauer folgen, die Menge kann natürlich angepasst werden wenn ihr weniger backen wollt, oder die angeführten Zutaten für den Vorteig in einem Gefäß vermengen, abdecken und für ca. 12-16h fermentieren lassen.

Am Backtag alle unter Hauptteig angeführten Zutaten und den ausgewählten Vorteig vermischen. Entweder mit dne Händen oder mit der Teigknetmaschine im langsamen Gang 5 Minuten kneten. Mit der Maschine im Anschluss noch 1 Minute im schnelleren Gang kneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt für 90 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe wird der Teig in zwei Portionen geteilt, rundgewirkt und die Oberfläche mit Roggenmehl besiebt. Die Teiglinge mit dem Schuss nach Oben in Gärkörbe überführen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Für 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen schon mal auf 230°C vorheizen.

Ideal wäre es, wenn man einen Gusseisentopf oder eine Backstein hat und diesen schon jetzt in den Ofen gibt.

Die Brote direkt auf den Backstein, den Gusseisentopf oder ein Blech mit Backpapier stürzen. Die Brote beschwaden, wenn du keinen Gusseisentopf nutzt, also auf ein Blech darunter oder in eine kleine Auflaufform Wasser leeren. Nach 5 Minuten den Ofen kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen. Die Brote je nach Ofenleistung 45-60 Minuten backen, bis sie eine schöne Bräunung aufweisen. Die Brote dann herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.