

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## **Holzofenbrot mit Tauernroggen und Landweizen**

**Koch: Günther Katschner**

### Zutaten

(für 1 Laib Brot)

Für den Roggensauerteig

- 20 g Anstellgut (im Bio-Laden erhältlich)
- 50 g Roggenmehl
- 50 g lauwarmes Wasser

Für das Brot

- 390 g lauwarmes Wasser
- 240 g Roggenvollkornmehl
- 240 g Weizenvollkornmehl
- 20 g Salz
- 10 g frische Hefe
- 10 g Brotgewürz (aus Kümmel, Fenchelsamen, Koriandersamen)
- 120 g Roggensauerteig
- 1 Simperl (Brotkorb)

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

### **Am Vortag**

Für den Roggensauerteig am Vortag das Anstellgut mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser vermengen und etwa 18-24 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt reifen lassen.

### **Am Kochtag:**

**1.** Für das Brot zuerst die beiden Mehlsorten, das Salz und das Brotgewürz in einer Schüssel vermengen. Dann die frische Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und vorsichtig zu der Mehl-Masse geben. Den Roggensauerteig beimengen und nun die Brot-Masse mit einem Knethaken in der Küchenmaschine etwa 12 Minuten langsam zu einem eher weichen Teig kneten. Den Teig dann 60 bis 90 Minuten gehen lassen.

**2.** Danach den Teig in die gewünschte Form bringen und zugedeckt nochmals zirka 90 Minuten im Simperl (Brotkorb) gehen lassen.

**3.** Nun das geformte Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stürzen und bei 220° C Heißluft im Rohr etwa 55 Minuten backen.

**Tipp:** Wenn das Brot eine Kerntemperatur von 96° C erreicht hat, ist es fertig gebacken.

**4.** Zum Schluss das fertige Brot aus dem Rohr nehmen, warm aufschneiden und am besten mit frischer Bauernbutter genießen.