

Reines Roggenbrot mit Sauerteig



Zutaten für 1 kg

100 g Sauerteig-Starter Roggen
600 ml Wasser 27 °C warm
1/2 kg Roggenmehl Type 1150
10 g Salz

Anleitung

1. Sauerteig-Starter vorsichtig in Wasser einrühren, anschließend Mehl und Salz unterheben und gut vermischen. Bei reinen Roggenteigen ist es nicht notwendig, zu kneten.
2. Abgedeckt an einem warmen Ort 4 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

BACKEN IM GUSSEISENTOPF ODER AUF DEM PIZZASTEIN

1. Teig halbieren, auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsfläche zu Laibern formen. Anschließend in – wieder gut bemehlte – Gärkörbe geben. Abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze mit Gusseisentopf oder Pizzastein vorheizen.
3. Brot aus dem Gärkorb in den Gusseisentopf oder auf den Stein stürzen und (beim Gusseisentopf mit Deckel) 30 Minuten backen, bis die Krume eine braune Farbe bekommen hat. Hitze auf 150 °C reduzieren, Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten fertig backen.
4. Wenn das Brot beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt, ist es fertig. Andernfalls 10 Minuten länger im Ofen lassen.
5. Vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.