

# Roggen-Weizenbrot mit Röstbrotmix

Heiß und duftend: Nichts schmeckt besser als ein frisch gebackenes Brot aus der eigenen Küche.



## *Zutaten Röstbrotmix*

160 g Brotreste  
330 ml Wasser

## *Zutaten Brot*

210 g Roggenmehl (Type R 960)  
170 g Weizenmehl (Type 700)  
180 g Roggensauerteig  
10 g Salz  
3 g Germ  
2 g Brotgewürz  
90 ml Wasser

## *Zubereitung*

1. Für den Brotmix die Brotreste im Rohr braun rösten, mit Wasser vermischen und die Masse nach etwas Stehzeit mit dem Pürierstab oder Handmixer aufmixen.
2. Röstbrotmix mit allen anderen Zutaten auf einem Brett oder in einem großen Weidling mit der Hand oder mittels Rührwerk langsam bzw. auf niedriger Stufe mischen. Dann auf höhere Stufe schalten und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich gut von der Hand bzw. von der Schüssel löst. Teig zu einer Kugel formen und im Weidling oder auf einem Brett mit einem Tuch bedeckt 60 bis 90 Minuten rasten lassen.
3. Teig zu einem länglichen Wecken wirken und in einem gut bemehlten Simperl noch einmal rund eine Stunde zugedeckt rasten lassen.
4. Brot auf ein Backtrennpapier (oder Brett) stürzen und, falls gewünscht, einen Brotstempel in die Oberseite drücken.
5. Ofen auf 250 °C vorheizen, Backblech ebenfalls vorheizen. Brot auf das heiße Backblech legen (oder mit dem Papier auf das Blech ziehen) und ins Rohr schieben. 10 Minuten bei 250 °C anbacken, dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 45–50 Minuten fertigbacken. Das fertige Brot sollte eine Kerntemperatur von 95–97 °C haben.