

Roggenbrot mit Trockensauerteig



500 g Roggenmehl Type 1150

175 g Weizenmehl Type 1050

75 g Weizenmehl Type 405

50 g Leinsamen

75 g Trockensauerteig

600 ml Wasser, warm

1 EL Zuckerrübensirup

1 Pck. Trockenhefe

2 TL, gehäuft Salz

1 TL Koriander oder Kümmel

B. Körner oder Nüsse

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten mit einem Knethaken miteinander verkneten. Dann den Teig an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Dann nochmal 5 Minuten kneten lassen. Den Teig in einen Brotkorb oder eine Kastenform füllen und nochmals 30 min gehen lassen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen und das Brot 80 Minuten backen.