

Im Dutch Oven backen: Roggenmischbrot mit Sauerteig

Zutaten für einen Roggenmischbrotlaib von 1 Kg

- 355 g Roggenmehl
- 235 g Weizenmehl 1050
- 390 g Wasser
- 12 g Salz
- 5 g Roggensauerteig

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und von Hand oder mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse vermischen.
2. Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 12 Stunden bei Raumtemperatur (18–20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch einmal nach 2–8 Stunden dehnen und falten.
Anmerkung von Hurra draussen: Je mehr Wasser der Teig enthält, desto klebriger. Ich habe noch nie so was pappiges gesehen wie Sauerteig. Man bekommt es einfach von den Fingern nicht runter. Ein guter Teigschaber war goldwert!
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, die vorhandene Luft ausdrücken und den Teig zu einer straffen Kugel formen.
4. Mit der glatten Seite nach oben in die mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel oder den bemehlten Gärkorb setzen.
5. Den Teigling vor dem Antrocknen geschützt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
6. Den Ofen mit dem Gusseisentopf auf 250 °C vorheizen
7. Den Teigling in den vorgeheizten Gusseisentopf stürzen, die Temperatur auf 230 °C reduzieren und das Brot mit Deckel 35 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten backen.
8. Das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen