

Roggenmischbrot für Motiv-Brote

Knusprig und unwiderstehlich gut – so muss ein selbst gebackenes Brot schmecken.
Einfach nur mit Butter bestreichen und den herrlichen Geschmack genießen.



Zutaten

270 g Roggenmehl Type 960
150 g Weizenmehl (Type 700)
13 Salz
9 g Trockenhefe oder 21 g
Frischhefe
5 g Brotgewürz
350 ml lauwarmes Wasser

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken ca. 10 Minuten im mittleren Gang der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen und einem Küchentuch bedecken. Ca. 30 Minuten an einem warmen Ort (25–30 °C) ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig mit möglichst wenig Mehl zu einem länglichen oder runden Wecken formen und in einen mit Roggenmehl bestreuten Gärkorb (Simperl) legen. Wieder mit wenig Mehl bestreuen und abgedeckt 40–50 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig sollte so weit aufgehen, dass er ein wenig über den Rand des Simperls ragt.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220–230 °C (Umluft 210 °C) vorheizen. Für eine feuchte Backatmosphäre eine feuerfeste Schüssel mit Wasser unten in den Backraum stellen.
5. Den aufgegangenen Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und die Oberfläche mit einem spitzen Gegenstand ein paar Mal einstechen. Den Teig nach Wunsch mit Mehl bestreuen.
6. Anschließend den Teig auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und bei 220–230 °C (Umluft 210 °C) 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und weitere 40–45 Minuten fertig backen.
7. Das fertig gebackene Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.