

# Hamburger - Schwarzbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN FÜR DEN SAUERTEIG

---

35	Gramm	Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
175	Gramm	Roggenschrot fein
125	Gramm	Wasser
4	Gramm	Salz

## ZUTATEN FÜR DAS BRÜHSTÜCK (QUELLSTÜCK)

---

200	Gramm	Roggenschrot fein
25	Gramm	Restbrot
160	Gramm	Wasser

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

---

300	Gramm	Sauerteig (den Rest im Kühlschrank aufbewahren, Für das nächste Brot)
40	Gramm	Roggenschrot fein
45	Gramm	Roggenmehl Type 997
6	Gramm	Salz
15	Gramm	Hefe

### Anleitung:

Hinweis: Die Maße sind alles circa Werte. Die Festigkeit des Teiges ist ziemlich fest .

Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen. Für das Brühstück alle Zutaten mit dem Wasser vermischen, und abgedeckt 12 Stunden stehen lassen. Für den Brotteig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.