

Roggen - Sauerteig - Brot

Kategorien: Brot, Vollwertküche, Brotbackautomat

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Roggen, gemahlen
150	Gramm	Roggen, geschrotet
2	Essl.	Sauerteig (vom letzten Backen) oder
1	Pack.	Sauerteig
300	Gramm	Wasser
150	Gramm	Roggen, ganz grob geschrotet, mit Wasser bedeckt Eingeweicht
150	Gramm	Weizen, gemahlen
10-20	Gramm	Hefe
2	Teel.	Salz

Anleitung:

(Rezepte für den Brotbackautomaten)

Le Caf BGB 416 bis zu 1000 g, Programm "Vollkornbrot", Bräunung dunkel

Roggenmehl, Sauerteig (vom letzten Backen) oder Päckchen Sauerteig/ Wasser verrühren und ca. 12 Stunden zugedeckt auf der Heizung stehen lassen (ca. 24°C). Grob geschroteten Roggen mit Wasser bedeckt stehen lassen. Sauerteig, eingeweichten Roggenschrot (überschüssige Flüssigkeit abgegossen) mit den restl. Zutaten in den Brotbackautomaten geben (nach Anweisung), mit dem Programm "Vollkornbrot", Bräunung dunkel kneten und backen. Nach dem Backen noch 1 Stunde im Automaten lassen.