

Roggen - Schrotbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

250	Gramm	Weizenmehl
125	Gramm	Weizenschrot Typ 1700
400	Gramm	Roggenmehl, Typ 1800; grob
1	Teel.	Salz
1/2	Ltr.	Malzbier
1	Pack.	Hefe
250	Gramm	Natur-Sauerteig
1	Teel.	Zucker

Anleitung:

Aus den Zutaten einen nicht zu klebrigen Teig schlagen, warm stellen und ueber Nacht gehen lassen. Am naechsten Morgen wird noch Mehl hinzugegeben und erneut durchgeknetet. Zu einem Laib formen und noch Einmal gehen lassen. Bei 200GradC - 220GradC ca. 50 - 60 Min. backen. Vor Dem Rausnehmen mit Holzspiesschen pruefen - evtl. noch mal 5 - 10 Min. Backen. Brot abkuehlen lassen. Erst dann anschneiden!