

Roggenbrot

Anstellgut auffrischen:

15 g Anstellgut
50 g Roggenmehl
50 g H₂O

12-15 Stunden gären lassen, frisches Anstellgut fertig und im Kühlschrank aufbewahren
(immer vor dem Backen eines Brots Anstellgut auffrischen)

Sauerteig

270 g Roggenmehl
300 ml H₂O
60 g Anstellgut

Verrühren und 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Teig soll sich verdoppeln.

Hauptteig

Sauerteig

300 g Roggenmehl oder 150 g Roggenmehl und 150 g Dinkelmehl
oder 150 g Roggenmehl und 150 g Weizenmehl
oder 150 g Roggenmehl und 150 g Weizenvollkornmehl
160 ml H₂O
10-13 g NaCl
20 g Honig

Außerdem habe ich hier schon dazugegeben:

Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Schinkenwürfelchen, Röstzwiebeln, Leinsamen, geraspelte Möhren, kleine Stückchen Rote Bete.

Alles verrühren, Teig 30 min ruhen lassen, dabei sollte er kaum aufgehen, dann den Teig ordentlich kneten (es wird noch relativ viel Mehl aufgenommen), in Gärkorb oder Kastenbackform setzen, 45-60 min gehen lassen.

50 min 200-220 °C backen, ich decke die Oberfläche immer ein bisschen ab, dann Abdeckung wegnehmen und noch 10 min. bei 180-200 °C backen lassen.

Alles, was wir nicht unmittelbar brauchen, friere ich ein.