



## **Einfaches Roggmischbrot**

- 300 g Roggenmehl Type 960 / DE Type 997
- 110 g Weizenbrotmehl AT Type 1600 / DE Type 1050
- 70 g Weizenmehl Type 480 / DE 405
- 50 g Essig
- 50 g Naturjoghurt
- 40 g Honig
- 300 g Wasser (lauwarm)
- 11 g Salz
- 10 g Germ/Hefe
- Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

In eine Schüssel gibst du zuerst das lauwarme Wasser, Honig und die Germ/Hefe. Mit einem Schneebesen rührst du so lange, bis sich alles aufgelöst hat.

Anschließend wiegst Du alle weiteren Zutaten ab und gibst sie zum Hefewasser in die Schüssel.

Nun knetest Du Deinen Teig.

Ich muss ehrlich gestehen, ich mache das am liebsten mit dem Handmixer und in einer Plastikschüssel. Ist zwar anstrengender, aber ich finde es persönlich besser. Natürlich kannst du das sicher auch in Deiner Küchenmaschine machen.

Zuerst auf niedriger Stufe, so werden die Zutaten einmal vermischt. Dann schalte ich auf mittlere Stufe und knete den Teig für ca. 3 Minuten. Und dann auf der Höchsten Stufe noch mal 3 Minuten. Er sollte jetzt schön geschmeidig sein und sich fast vom Schüsselrand lösen. (Die Zeitangaben und Stufen sind Richtwerte, Du kennst Deine Küchenmaschine und deinen Mixer besser als ich). Der Teig klebt noch ein bisschen.

Nun streichst Du eine Schüssel mit etwas Speiseöl aus und legst den Teig hinein. Mit einem Deckel oder Frischhaltefolie gut abdecken und die Schüssel für mindestens 25 - 35 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe den Teig am Samstagabend gemacht, ihn um 19:00 in den Kühlschrank gestellt und am Montag um 5:00 habe ich ihn herausgenommen.

Am Montagmorgen habe ich den Teig aus dem Kühlschrank genommen und ihn eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Nun siebst Du auf Deine Arbeitsfläche etwas Roggenmehl und stürzt den Teig darauf.

Jetzt formst Du den Teig zu einem runden Laib. Mit bemehlten Händen legst Du immer wieder ein äußeres Stück des Teiges in die Mitte, aber nicht zu fest andrücken, damit die Luftbläschen nicht herausgedrückt werden. Bis das Brot schön rund ist.

Ich habe mein Brot dann mit der Oberseite auf ein, mit Backpapier belegtes Blech, gelegt, mit einem Tuch abgedeckt und nochmal ca. 60 Minuten rasten gelassen.

Nun heizt Du Dein Backrohr 250 °C (Ober-/Unterhitze) vor.

Auf dem Boden des Backrohrs stellst Du ein Backblech oder eine hitzebeständige Schüssel und heizt diese mit auf.

An der Oberseite schneidest Du es oben einfach nach Belieben ein. Es reißt dann genau dort auf wo Du die Schnitte gesetzt hast. Hoffentlich :-)

Dein Backblech schiebst Du nun in Dein vorgeheiztes Backrohr und gießt auf das heiße Blech (die Schüssel) am Boden ca. 100 g Wasser. Die Backrohrtüre rasch schließen damit der Wasserdampf im Backofen bleibt.

Nach ca. 7 Minuten Backzeit machst du die Ofentür kurz auf, damit der Wasserdampf entweichen kann und schaltest die Backtemperatur auf 200 °C zurück. Das Brot nun für weitere 40 Minuten backen.

Du fragst Dich, ob Dein Brot nun durch ist? Klopfe auf die Unterseite - klingt es hohl - ist das Brot fertig gebacken :-)

Schade, dass Du es nicht richten konntest, der Geruch nach frischem Brot ist einfach himmlisch.

Am besten lässt Du das Brot jetzt auf einem Gitter auskühlen.

Um 8:00 hatte ich frisches Brot, das ich dann mit in die Firma genommen habe, und die Kollegen es noch lauwarm mit den Aufstrichen genossen haben.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

