

## Roggen-Sauerteigbrot ohne Hefe

Wenn man den Sauerteig selbst gemacht hat, dann ist das ein Brot bei dem wirklich nur Mehl und Wasser verwendet wird – und natürlich etwas Salz 😊

Ergibt 2 Laibe Brot

### Zeitplan Vorbereitung / Gare:

Vorabend	Sauerteig	12-16 Stunden Gare
Backtag	Vorbereitung	2,5 Stunden
	Backzeit	60 – 70 min.
	Backtemperatur	250°C → 200°C

Vorabend	12-16 Std.	<b>Sauerteig</b> 400 gr. Roggenmehl 400 gr. Wasser 40 gr. Anstellgut (Roggen)	Zutaten vermengen Ca. 12-16 Stunden ruhen lassen
Am Backtag	2-3 Std.	<b>Hauptteig</b> 400 gr. Weizenvollkornmehl 400 gr. Roggenvollkornmehl 540 gr. Wasser (32°) Sauerteig 28 gr. Salz	Erst Wasser und Mehle vermengen, dann ST hinzugeben. Am Schluss der Knetzeit das Salz Teig kneten. <b>1 Stunde</b> Stockgare Teig zu zwei runden Broten wirken und im gemehlten Simperl <sup>6</sup> <b>1 Stunde</b> Stückgare  Bei 250° in den Ofen mit Dampf einschießen. Nach 10 Min. Dampf ablassen und fallend auf 200° noch 60-70 Min. backen.

*Rezept nach meiner Freundin Elke*



<sup>6</sup> Simperl ist der österreichische Begriff für Gärkörbchen