

# GROßES ROGGENBROT MIT KRACHENDER KRUSTE UND SAUERTEIG

## GROßES ROGGENBROT MIT KRACHENDER KRUSTE UND SAUERTEIG

Bei mir war das große Backen angesagt - und weil es so schön gepasst hat habe ich in einem Schwung gleich drei sortenreine Brote gebacken. Ein Emmerbrot, ein Weizenbrot und ein großes Roggenbrot mit krachender Kruste. Alle drei mit Sauerteig, dieses hier ist dann mit Schwaden im Brotbackmodus in den Ofen gewandert während die zwei anderen im Topf gebacken wurden. Eine dicke, krachende Kruste und eine super saftige Krume waren das Ergebnis - perfekt für herzhaft Beläge und ein schönes Abendbrot!



### ZUTATEN FÜR 1 GROßES ROGGENBROT MIT SAUERTEIG:

#### Vorteig:

120g Roggenvollkornmehl

150g Wasser

10g Sauerteig

#### Hauptteig:

Vorteig

180g Roggenvollkornmehl

820g Roggenmehl Typ 997

30g Hefe

15g Salz

100g Buttermilch

30g neutrales Öl

450g Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig mit der Gabel verrühren und abgedeckt 24 Stunden bei Raumtemperatur arbeiten lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten außer das Öl in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten langsam und dann 10 Minuten schnell verkneten bis der Teig langsam geschmeidig wird. Das Öl dazu geben und weitere 3 Minuten verkneten.

Den Teig abgedeckt 60 Minuten gehen lassen...



... dann auf der gut bemehlten Arbeitsfläche mehrfach falten und in ein großes, langes und mit Mehl ausgestäubtes Gärkörbchen\* geben.



Nochmal 60 Minuten gehen lassen.



Bei mir geht das Brot im nächsten Schritt 30 Minuten im Gärmodus bei 40°C im Backofen weiter. Dafür das Roggenbrot auf das Backblech kippen und mehrfach über Kreuz einschneiden. Wer bei Raumtemperatur weiter macht muss vielleicht ein wenig mehr Zeit einplanen.



Das Brot kurz aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 230°C mit Schwaden erhöhen. Das Brot in den heißen Ofen schieben.

Die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot 60 Minuten auf einer der unteren Schienen backen. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



Anschneiden und mit kräftigem Belag verspeisen!







©katha-kocht.de