

# GROßES ROGGENSCHROTBROT AUS DER KASTENFORM

Kennt ihr diese „schlechtes Gewissen“ Momente wenn euch jemand erzählt er sucht verzweifelt nach Roggenschrot der überall ausverkauft ist während ihr selbigen gerade an eure Taube verfüttert? Zu meiner Verteidigung muss ich sagen: es war nur die ersten zwei Tage bis ich Taubenfutter hatte und er war bereits abgelaufen. Auf der anderen Seite bin ich aber auch ehrlich - wenn Bulgur, Hirse oder Getreide mal abgelaufen sind bin ich da doch einigermaßen flexibel und verwende sie in der Regel trotzdem. Nachdem das also geklärt wäre kommen wir jetzt zum Brot. Es gab ein großes Roggenschrotbrot aus der Kastenform, ein wirklich großes Brot und es war ein Mischbrot. Irgendwie erreichen mich doch von Zeit zu Zeit Kommentare zu meinen Broten in denen es heißt „war total lecker, aber ich hatte mir ein dunkles Körnerbrot vorgestellt“. Das überrascht mich dann oft weil ja alle meine Rezepte ein Foto haben und wenn die Hälfte vom Mehl Weizenmehl ist sollte die Überraschung eigentlich nicht allzu groß ausfallen. Wie auch immer - dieses Brot ist super lecker, unkompliziert, ein reines Sauerteigbrot und lässt sich sehr gut einfrieren. Klingt das nach dem richtigen Brot für euch? Wunderbar, dann viel Spaß beim Backen!



## ZUTATEN FÜR EIN GROßES ROGGENSCHROTBROT AUS DER KASTENFORM:

### Vorteig:

400g Weizenvollkornmehl

100g Anstellgut vom Weizensauerteig

200ml Wasser

### Hauptteig:

400g Weizenmehl, Typ 550

200g Roggenschrot\*

200g Roggenmehl, Typ 997

20g Honig

20g Rapsöl + etwas für die Form

15g Salz

400g Wasser

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig vermengen, 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen und dann für rund 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Roggenschrot mit kochend heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Den Vorteig aus dem Kühlschrank holen und auf Raumtemperatur kommen lassen.

Den Vorteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Honig, Öl, Salz und Roggenmehl einarbeiten.

Den Roggenschrot und das Weizenmehl dazu geben und auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine langsam das restliche Wasser einarbeiten.

Den klebrigen Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Mit dem Teigspatel vom Rand aus in die Mitte schieben und eine weitere Stunde gehen lassen.

Den Teig wieder mit dem Teigspatel in die Mitte der Schüssel schieben und den Teig eine weitere Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen in dieser Zeit knapp verdoppeln.

Die Brotbackform mit Rapsöl einpinseln. Den Teig wieder in die Mitte schieben und dann in die Brotbackform umsetzen. Dort darf er jetzt knapp 2 Stunden gehen bis er fast die Kante der

Kastenform\* erreicht hat.

Den Backofen auf auf 230°C im Brotbackmodus (mit Schwaden) vorheizen. Das Brot 30 Minuten backen, die Hitze auf 180°C reduzieren und das Roggenschrotbrot weitere 30 Minuten fertig backen.

Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Anschneiden und nach Lust und Laune belegen!

