

Roggen-/Weizenmischbrot



Teig

500 g	Roggenvollkornmehl/-schrot
500 g	Weizenvollkornmehl/-schrot
1 Würfel	Hefe
50 g	Sauerteig
720 ml	Wasser
2 El	Essig
1 El	Salz
½ TL	Zucker
1 El	Bender Brotgewürz (Koriander, Fenchel, Kümmel)

50g Sauerteig mit 100g Roggenmehl und 125ml Wasser ansetzen und über Nacht zimmerwarm (oder im Ofen bei 30°C) gären lassen.

Alle Zutaten zu einem klebrigen festen Teig zusammen kneten und in der Rührschüssel gehen lassen. Dann Teig in eine Kastenform (mit Dauerbackfolie auslegen) einfüllen und nochmals etwas gehen lassen.

Brot bei 210°C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.