Roggen- / Dinkelmischbrot

Vorbereitungszeit:
ca. 18 Stunden
am Backtag: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 50 Minuten
Auskühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:
Vorteig:

~75g	Anstellgut
150g	Wasser
150g	Roggenmehl 1150

Brühstück:

30g	Roggenschrot
30g	gemahlenes Altbrot
20g	Salz
180g	kochendes Wasser

Hauptteig:

	Brühstück
300g	Vorteig
255g	Wasser
315g	Roggenmehl 1150 oder 157g Spezialroggen u. 158g Roggenmehl 1150
225g	Dinkelmehl 630 o. 1050 auch gemischt mit VK.

wenn gewünscht,

50g	Saaten
1 El	Brotgewürz, gemahlen

1. Alle Zutaten für den Vorteig wiegen und mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse vermischen.
2. Den Vorteig vor dem Austrocknen geschützt ca. 8-12 Stunden bei Raumtemperatur (18-20 ℃) ruhen lassen.
3. Für das Brühstück alle Zutaten abwiegen, anschließend Salz und Schrot einrühren und zugedeckt abkühlen lassen.
4. Am Backtag vom Vorteig die Menge des Anstellgutes abnehmen und bis zum nächsten mal kalt stellen.
5. Restliche Zutaten vom Hauptteig wiegen und mit dem gequollenen abgekühlten Brühstück zum Vorteig geben, diesen wiederum zu einer einheitlichen Masse vermischen.
6. Den fertigen, relativ weichen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Roggenmehl zu einer Kugel formen.
7. Mit der glatten Seite nach oben in die mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel oder Gärkorb setzen.
8. Den Teigling vor dem Antrocknen geschützt ca. 3-5 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
9. Den Ofen mit Gusstopf, Stein oder Blech und wenn nötig Verdampfer auf 250 ℃ Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. a) Den Teigling in den Topf stürzen, Temperatur auf 230 ℃ reduzieren, nach 30 Min. Deckel abnehmen und weitere ca. 20-30 Min. fertig backen.
    b) Den Teigling auf auf Stein o. Blech stürzen, Verdampfer mit ca. 50ml heißem Wasser füllen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 230 ℃ reduzieren, Ofentüre kurz öffnen um Dampf abzulassen, ca. 40-50 Minuten fertig Backen.
11. Das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.