Roggenmischbrot

Vorbereitungszeit:
ca. 24 Stunden
am Backtag:
ca. 1 Stunde
Backzeit:
ca. 50 Minuten
Auskühlzeit:
ca. 2 Stunden

Zutaten:
Vorteig:

~75g	Anstellgut
150g	Wasser
150g	Roggenmehl 1150

Hauptteig:

435g	Wasser
20g	Salz
300g	Vorteig
375g	Roggenmehl 1150 oder 157g Schwarzroggen u. 218g Roggenmehl 1150
225g	Weizenmehl 550 o. 1050

wenn gewünscht,

50g	Saaten (Kürbis, Sonnenblumen, ...)
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. Vom Vorteig die Menge des Anstellgutes entnehmen und für das nächste Mal in einem sauberen Glas im Kühlschrank aufbewahren. Das ist das neue Anstellgut und sollte alle 7-10 Tage aufgefrischt werden.
4. Restliche Zutaten vom Hauptteig wiegen und zum Vorteig geben, diesen wiederum zu einer einheitlichen Masse vermischen.
5. Den fertigen, relativ weichen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl zu einer Kugel formen.
6. Mit der glatten Seite nach oben in die mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel oder Gärkorb setzen.
7. Den Teigling vor dem Antrocknen geschützt ca. 6-9 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
8. Den Ofen mit Gusstopf, Stein oder Blech und wenn nötig Verdampfer auf 250 ℃ Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. 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.
10. Das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Verdampferschale nur aus Metall oder Guss wählen, alle anderen Materialien gehen teilweise mit verheerenden Folgen zu Bruch! Beim Backen im Topf ist kein Dampf erforderlich!