

# Sonstiges

## Roggenmischbrot (Bauernbrot)

### Zutaten:

420 g Sauerteig  
310 g Weizenmehl  
645 g Roggenmehl  
30 g Salz  
60 g Hefe  
780 ml Wasser  
225 g Weizenvorteig  
3 g Kümmel  
3 g Koriander  
3 g Fenchel

### Zubereitung:

Zubereitung Sauerteig: 250g Roggenmehl, 25g Anstellgut (fertiger Sauerteig), 160ml Wasser  
Zubereitung Weizenvorteig- fermentierter Teig: 100g Weizenmehl Typ 550, 65ml Wasser, 2g Hefe, 3g Salz  
Den Sauerteig 16-20 Stunden in der Küche stehen lassen und anschließend verarbeiten oder in den Kühlschrank stellen. Der Sauerteig und Weizenvorteig sind 2-3 Tage haltbar.  
1.) Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 2.) Evtl. Röstzwiebeln, Kümmel oder Walnüsse untermischen. 3.) Knetzeit: 7 Minuten langsam, 2 Minuten schnell 4.) Teigtemperatur: 26°C  
5.) Teigruhe: 30 Minuten  
6.) 600gr Stücke abwiegen, formen  
7.) Teigruhe: 30-45 Minuten an einem warmen Ort  
8.) Backtemperatur: 240°C - abfallen lassen auf 200°C, Wasserdampf geben  
9.) Backzeit: 45-50 Minuten