Roggen-Weizenmischbrot

# Sauerteig

|  |  |
| --- | --- |
| 50g | Roggen Type 1150 |
| 50g | Wasser 24 Grad |
| 5g | Roggenanstellgut |

Sauerteigzutaten vermischen und 18-24 reifen lassen

# Poolish

|  |  |
| --- | --- |
| 1000g | Weizenmehl Type 1150 |
| 100g | Wasser 24 Grad |
| 1g | Hefe |

Zutaten vermischen und bei Zimmertemperatur mit einem Tuch abgedeckt 118-24 Stunden reifen lassen

# Brühstück

|  |  |
| --- | --- |
| 50g | Leinsamen |
| 50g | Kochendes Wasser |

Kochendes Wasser über die Kerne schütten und mit einem Stück Frischhaltefolie luftdich abdecken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Insgesamt 18 Stunden verquellen lassen.

# Hauptteig

|  |  |
| --- | --- |
| 155g | Sauerteig |
| 201g | Poolish |
| 100g | Brühstück |
| 50g | Roggen Type 1150 |
| 350g | Weizenmehel Type 1150 |
| 190g | Wasser (20 Grad) |
| 4g | Hefe |
| 10g | Geröstetes nd gemahlenes Altbrot |
| 10g | Salz |

Alle Zutaten 6 Minuten lang auf niedrigster Stufe kneten. Danach weitere 3 Minuten auf 2. Stufe weiterkneten. Es es entsteht ein zäher Teig, der sich beim Kneten von der Schüsselwand löst.

Den Teig 30 Minuten bei 21 Grad ruhen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit Hilfe eines Spachtels rund wirken. Den Teigling in ein mit Stärke bestäubtes Gärkörbchen setzen.

Stückgare bei 24 Grad für 60 Minuten. Teilling abdecken, damit die Oberfläche nicht antrocknet. Das Volumen sollte jetzt 70% zugenommen haben.

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling auf einen Schieber stürzen, die Stärke leicht abbesen und mit Wasser absprühen, damit die Stärke feucht wird. Nach belieben leicht einschneiden (fürs Muster). Mit etwas Dampf auf ein heißes Blech oder Backstein einschießen. Den Schwaden nach ca. 5 Minuten ablassen und weitere 43 Minuten bei 230 Grad backen.

5 Minuten vor Ende der Backzeit die Brotoberfläche nochmal absprühen und so das Brot einen tollen Glanz und knusprige Kruste bekommt.