Roggenbrot mit Sauerteig



Zutaten Vorteig

- 30 g Anstellgut (Roggenanstellgut)
- 240 ml lauwarmes Wasser
- 240 g Roggenmehl Type 1150

Zutaten Hauptteig

- Vorteig
- 230 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Roggenmehl Type 1150
- 18 g Salz
- 1 TL Brotgewürz (optional)

Zubereitung

- Für den Vorteig das Anstellgut mit dem Wasser verrühren, mit dem Roggenmehl verkneten und zugedeckt für 16 Stunden gehen lassen.
- Für den Hauptteig den Vorteig mit dem Wasser verrühren, das Roggenmehl, Salz und Brotgewürz zugeben und mit der Küchenmaschinen 4 Minuten kneten.
- Den Teig in der Schüssel zugedeckt und 30 Minuten gehen lassen.
- Nach dieser Zeit den Teig rundwinken und in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen.
- Das Gärkörbchen abdecken und an einem warmen Ort ca. 2,5 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat.
- Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze mit Gusseisentopf mit Deckel auf der 1. Schiene von unten vorheizen.
- Den Brotlaib vorsichtig in den Gusseisentopf geben, mit dem Deckel verschließen und bei 250°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen.
- Danach die Temperatur auf 180°C Ober-/Unterhitze reduzieren und für weitere 50 Minuten backen.
- Nach dem Backen das Roggenbrot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Roggenbrot
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal