Roggenbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	13 Std.
Garzeit	50 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

aus einfachem Sauerteig

Brühstück

50 g Roggenschrot

150 ml Wasser

Teig

Brühstück

200 g Weizenmehl Type 550

350 g Roggenvollkornmehl

1 EL Salz

30 g Honig

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

1 Päckchen Sauerteigextrakt (ca. 15 g)

250 ml Wasser

100 ml Buttermilch

Formen

Roggenvollkornmehl zum Bestäuben

Brühstück

Roggenschrot in eine Schüssel geben. Wasser aufkochen, dazugießen, gut mischen. Auskühlen lassen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, feuchten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt in einer Schüssel bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. In einem bemehlten Gärkörbchen oder einer mit einem trockenen Küchentuch ausgelegten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech stürzen.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bemehlt auf 200 °C vorheizen.

Roggenbrot auf der mittleren Auflage 50 Minuten backen.

Roggenbrot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bemehlt 200 °C während 50 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Gärkörbchen

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022