

## Würziges Roggen-Mischbrot

### Zutaten für den Sauerteigansatz:

250g Roggenmehl, 250ml lauwarmes Wasser

### Zutaten für den Teig:

300g Roggenmehl, 100g Dinkelmehl Typ 630, 20g Hefe, 150ml Wasser, 2TL Salz, ½ TL Fenchelsamen gemahlen, ½ TL Kümmelsamen gemahlen, 100g Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

### Zubereitung des Ansatzes:

Das Roggenmehl mit Wasser leicht verrühren, mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken und ca. 24 Stunden bei Raumtemperatur (20-22 °C) stehen lassen.

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten mit dem Sauerteigansatz in der Küchenmaschine ca. 6 Min. zu einem Teig verarbeiten. Die ersten 2 Min. langsam und die restlichen 4 Min. schneller kneten lassen. Jetzt den Teig mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 40 Min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig in die eingefettete Brotbackform geben. Das Brot mit etwas Wasser anfeuchten, die Sonnenblumenkerne darauf streuen, mit einem Küchentuch abdecken und das Ganze an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen. Das Brot mit einem scharfen Messer von oben der Länge nach (ca. 1-2 cm tief) einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen 15 Min. bei 225 °C Ober-/Unterhitze, dann 30 Min. bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Brotbackform- und  
Königskuchenform  
(26 cm lang)



Art.-Nr. 607101

