

Gärkorb



Art.-Nr. 836020



STÄDTER®

## Roggenmischbrot

ARBEITSZEIT: CA. 50 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 40-45 MINUTEN

**Zutaten:** 465 g Roggenmehl, 435 ml Wasser, 150 g Weizenmehl, 21 g frische Hefe, 2 TL Salz, 1 TL Zucker

### Zubereitung:

90 g Roggenmehl und 60 ml Wasser miteinander verrühren und für ca. 36 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Teig sauer geworden ist. Anschließend den Sauerteig mit den restlichen Zutaten verkneten und für mind. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und in den gut ausgemehlten Gärkorb setzen.

Für weitere ca. 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und im vorgeheizten Backofen backen.

### Backzeit:

Die ersten 10 Min. bei 240°C Ober-/Unterhitze, dann auf 200°C reduzieren und für weitere 30–35 Min. backen.

