

Roggenmischbrot

Für 2 Brote

Zutaten

700 g	Roggenvorteig
300 g	Weizenvorteig
350 g	Roggenmehl Type 1150 (alternative 997)
150 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Hefe
25 g	Salz
200 g	Wasser

Zubereitungszeit ca. 2.5 Stunden, Backzeit ca. 40 Minuten, Maximaltemperatur ~260°C

1. Alle Zutaten in die Knetschale der Küchenmaschine geben. Zunächst 6 Minuten bei niedriger Stufe rühren, dann weitere 6 Minuten bei mittlerer Stufe kneten lassen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Danach den Teigklumpen auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, von beiden Seiten zusammenfallen, umdrehen und 15 Minuten unter einem Küchentuch entspannen lassen.
3. Anschließend das Teigstück halbieren, die Hälften zu runden Laiben formen, in eine bemehlte Brotform geben und unter einem Küchentuch 1 Stunde gehen lassen.
4. Während dieser Zeit den Backofen mit darin liegendem Backstein eine Stunde lang aufheizen (wenn möglich auf 260°C; bei Backöfen mit Skala-Ende von 250 den Knebel bis Anschlag drehen). Vor dem Aufheizen eine leere Metallschale auf den Backstein stellen.
5. [Die Teigstücke an der Oberseite fünfmal mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen - Muster ähnelt den gespreizten Fingern einer Hand]. Die Teigstücke auf den Backstein legen und eine halbe Tasse Wasser in die Metallschale gießen, um den Backraum schlagartig zu befeuchten. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Teigstücke weitere 20 Minuten backen.

Bei Zubereitung von Hand: Alle Zutaten 6 Minuten in einer großen Schüssel vermengen; anschließend die Masse auf einer Arbeitsplatte etwa 12 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Je nach Backofen, bereits schon vorher mit dem Reduzieren der Hitze beginnen.

