



Reines Roggenbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 35 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 Brote **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

950 g Roggenmehl, Type 1150

150 g Sauerteig, (Roggen-Natursauerteig)

1 EL Zucker

20 g Salz

1 Würfel Hefe, frische

725 ml Wasser, lauwarm

NÄHRWERT

Calories: 1849 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Handmixer zu einem glatten Teig kneten - mind. 5 Minuten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 25 Minuten gehen lassen.

Danach in zwei gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke rundwirken, in Roggenmehl wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Noch weitere 50 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Herd bei 240° auf der unteren Schiene 10 Minuten backen, die Hitze auf 210° reduzieren und noch 40 Minuten backen. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.