



## Holzfällerbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 14 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 15 Std., 10 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

#### Sauerteig :

**50 g** Anstellgut (Roggensauer)

**170 g** Roggenmehl, 1150er

**100 g** Wasser

**400 g** Weizenmehl, 550er (backstark)

**400 g** Roggenmehl, 1150er

**600 g** Wasser, lauwarm

**½** Würfel Hefe, frische

**20 g** Salz (oder mehr, je nach Geschmack)

12 Uhr zur Mitte hin falten, um 180°C drehen, wiederholen. Jetzt einmal zusammenklappen, Enden zusammendrücken, 30 Min. ruhen lassen, dann erneut wiederholen.

Den gefalteten Teig umgedreht in ein bemehltes Gärkörbchen legen (mit der "offenen" Seite nach oben). Zugedeckt zur Gare stellen (ca. 50-60 Min.) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kippen. Einmal der Länge nach einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C mit viel Schwaden ca. 15 Min. backen, bis zur gewünschten Bräune, dann Schwaden ablassen (Ofentür kurz öffnen!) und bei 200°C in weiteren 40-45 Min. fertig backen. Klopffprobe!

### ZUBEREITUNG

Das Rezept reicht für ein großes oder 2 kleine Brote!  
Am Vortag den Sauerteig ansetzen, ist etwas trockener, ist aber so beabsichtigt! Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mind. 12 Std. reifen lassen. Am Folgetag die Hefe im Wasser auflösen. Den Sauerteig, das Hefewasser und die restlichen Zutaten mit Hilfe der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten (6 Min. langsam, 4 Min. schnell). 10 Min. ruhen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen wie folgt bearbeiten: zum Rechteck ziehen, Spitzen zur Mitte hin umklappen, von