



Champagner-Roggenmischbrot

Zutaten für 2 Brote à 917 g :

Sauerteig:

240 g Champagner-
Roggenmehl

ca. 240 ml Wasser

24 g Anstellgut (AG)

Hauptteig:

480 g Sauerteig (ohne AG)

360 g Champagner-
Roggenmehl

400 g Weizenmehl 1050

ca. 540 ml Wasser

20 g Salz

10 g Hefe

1810 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und bei Raumtemperatur (ca. 24°C - 28°C), 15-18 Stunden stehen lassen.

Die Zutaten für den Hauptteig 8-10 Minuten miteinander verkneten und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in zwei gleich große Teile teilen und Brote formen. Diese mit dem Schluss nach unten in ausgestaubte Peddigrohrkörbchen setzen und zugedeckt 40-50 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen die Brote aus dem Körbchen auf den Backschieber stürzen.



Im Holzbackofen:
Bei 290° C einschießen.
Backzeit: 55-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 290° C, Unterhitze 200° C.
Backzeit: 55 - 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen und nach
10 Minuten auf 210° C zurückschalten.
Danach noch 45-50 Minuten lang fertig
backen.



Anleitung:



Den Teig in 2 gleich
große Stücke teilen und
zu Brote formen.



In den bemehlten
Gärkörbchen ca. 40-50
Minuten gehen lassen
und anschließend
backen.