

Roggenbrot

Zutaten:

500gr. Roggen-Vollkornmehl
200gr. Weizemehl
100gr. Vollkorn-Roggen-Sauerteig, getrocknet
20gr. Backhefe
2 TL Salz
500ml Wasser
Olivenöl

Zubereitung:

Vollkorn-Roggen-Sauerteig, Mehl und Salz miteinander vermischen.

Backhefe in 100ml handwarmen Wasser auflösen.

Die gelöste Hefe, das restliche Wasser sowie einen Schluck Olivenöl hinzugeben und den Teig ca. 10min. kneten. Mind. eine halbe Stunde ruhen lassen, dann nochmals kurz kneten und in eine Form geben. Bei ca. 30 Grad Celsius nochmals mind. eine halbe Stunde ruhen lassen. Das Volumen sollte sich ca. verdoppelt haben.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius 15 min anbacken, anschließend bei 190 Grad Celsius noch weiter 55 min. backen.