

Mischbrot

etwa 2 Stück



aufwändig

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Anstellgut zum Vorbereiten:

20 g Roggenmehl
20 ml Wasser

12 Stunden später:

20 g Roggenmehl
20 ml Wasser

6 Stunden später:

30 g Roggenmehl
20 ml Wasser

Sauerteig zum Vorbereiten:

200 g gesiebtes Roggenmehl
200 ml Wasser
50 g vom vorbereiteten Anstellgut

Roggen-Dinkelteig:

400 g gesiebtes Roggenmehl
200 g gesiebtes Dinkelmehl
320 ml Wasser oder Buttermilch
20 g Salz
etwa 4 KL Brotgewürz (Koriander, Anis, Kümmel und Fenchel)
1 Pck. Dr. Oetker Germ
vorbereiteter Sauerteig

1 Anstellgut zum Vorbereiten:

Für das Anstellgut Mehl mit Wasser verkneten und ca. 12 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach 12 Std. Mehl mit Wasser dazugeben, verkneten und ca. 6 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach 6 Std. Mehl mit Wasser dazugeben, verkneten und ca. 3 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

2 Sauerteig Vorbereiten:

Für den Sauerteig Mehl mit Wasser und Anstellgut verkneten und ca. 24 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

3 Roggen-Dinkelteig:

Für den Roggen-Dinkelteig die Mehle mit Wasser oder Buttermilch, Salz, Gewürz, Germ und Sauerteig mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf niedriger Stufe zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Teig halbieren, rund formen, mit Roggenmehl gut bemehlen und auf ein leicht bemehltes Backblech geben. Die Brote ca. 1 Std. gehen lassen, bis sie merklich an Volumen zugenommen haben.



Ein flaches Gefäß mit ca. 400 ml lauwarmem Wasser füllen und auf den Boden in das vorgeheizte Backrohr stellen.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben. Die Brote mit fallender Hitze backen.

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die geformten Teige kann man zum Gehen auch in gut bemehlte Gärkörbchen (Simperln) geben.

