

Rezept

Softiges Roggenbrot

Zutaten

375g Huber Mühle
Roggenmehl T1150
125g Huber Mühle
Natur-Trockenvollsauer
10g Salz
1 Pck. Huber Mühle
Trockenbackhefe
400ml handwarmes Wasser

Zubereitung

Zutaten müssen Raumtemperatur haben.

Alle Zutaten kurz (2-3 Min.) zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten (mit Knethaken, per Hand oder einem Löffel).

Den Teig in eine gefettete Form geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 80 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Ofen gut vorheizen, Frischhaltefolie entfernen und den Laib mit Wasser bepinseln.

Ober-/Unterhitze: ca. 10min 230°C, danach ca. 35min 190°C

Brot aus der Form holen und auf den Brotboden klopfen. Hört sich das Brot hohl an, ist es fertig. Ansonsten nochmal zurück in den Ofen.

Tipp: Zuerst Hefe und 1TL Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Nach 15min mit den restlichen Zutaten verkneten (vergrößert das Brotvolumen).

Wir wünschen gutes Gelingen!

