

Roggenrunde

Zutaten:

500 ml lauwarmes Wasser
30 g frische Hefe)

100 g Roggenfeinschrot
240 g Weizenmehl 550
160 g Dinkelmehl 1050
200 g Roggenmehl 997
4 TL Trockensauerteig
2 TL Backmalz
2 TL Roggenmalz
2 EL Honig
2 TL Salz

Zubereitung:

Das Wasser mit der Hefe in einer Rührschüssel vermengen und dann nach und nach alle anderen Zutaten zufügen.

Mit einem Knethaken solange verarbeiten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig in eine mit Mehl bestäubte Schüssel geben.

Deckel oder Tuch drauflegen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Jetzt den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und falten und so formen wie die Backform ist, rund oder länglich, (ich hatte eine runde Jenaer Glasaufaufform)

Die Backform leicht einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig in die Form geben, mit Wasser befeuchten, mit Mehl bestreuen und nach Wunsch ein Muster einschneiden.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Backofen geben. Den Backofen auf 230° Ober und Unterhitze einschalten und gut 50- 60 Minuten backen.

Je nach Wunsch das Brot noch gut 5-10 auf dem Gitter weiter backen.