

# Einfaches Roggenmischbrot

etwa 1 Stück



gelingt leicht

⌚ bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Teig:**

250 g Roggenmehl  
250 g Mehl, gesiebt  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe  
10 g Salz  
1 gestr. TL gemahlener Kreuzkümmel  
3.8 dl Wasser, lauwarm (25 Grad)

**1** Teig:

Die Mehle in eine Rührschüssel sieben und die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Mit der Küchenmaschine (Knethaken) zuerst auf kleiner Stufe zu einem glatten Teig verkneten, dann auf etwas höherer Stufe 4 Min. kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 50 Min. gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen und länglich zu einem Brot rollen. Ein längliches Brotkörbchen mit einem Küchentuch auslegen und gut mit Mehl bestäuben. Den Teig mit dem Schluss nach unten hineinlegen und an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen.

Ein flaches backfestes Gefäss mit 200 ml Wasser auf den Backofenboden stellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 240 °C**  
**Heißluft 220 °C**

Mit Hilfe des Küchentuches das Brot mit dem Schluss nach unten auf ein leicht befettetes, Backblech geben. So erhält die Oberfläche beim Backen natürlichen Risse.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben. **Achtung:**  
Beim Öffnen des Ofens entweicht heisser Dampf.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Nach 15 Min. das Gefäss mit dem Wasser entfernen. Danach die Temperatur reduzieren.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Für die letzten 10 Min. das Brot vom Blech nehmen und auf dem Rost, mit leicht geöffneter Backofentür, fertig backen. Dazu einen Löffel in die Backofentür stecken.

Das Brot auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn das Brot auf einem Kuchengitter erkaltet, kann die Hitze gut abströmen und die Kruste wird nicht weich.
- Man kann das Brot auch in einer Cakeform backen.

