


Mischbrot-Varianten mit Sauerteig

etwa 15 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig für Weissbrot mit Roggenmehl:

300 g Mehl
200 g Roggenmehl (Type R 960)
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
370 ml Wasser
10 g Salz

Teig für Roggenbrot mit Weissmehl:

300 g Roggenmehl Type R 960
200 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
420 ml Wasser
15 g Salz

1 Teig:

Die Mehle mit Sauerteigpulver und Salz vermischen. Wasser dazugeben und mit der Küchenmaschine (Knethaken) ca. 5 Min. auf kleiner Stufe zu einem Teig verkneten. Mit etwas höherer Stufe ca. 3 Min. weiter kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min gehen lassen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

3 Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche aufziehen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte einschlagen). Zugedeckt weitere ca. 10 Minuten rasten lassen.

Den Teig mit bemehlten Händen zu einem Brot formen und auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 230 °C
Heißluft 210 °C



Das Brot beliebig einschneiden und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 15 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

Bei reduzierter Hitze fertig backen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Das Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Brot nicht auf dem Blech auskühlen lassen, sonst wird der Boden weich.

