

Roggen-Dinkel-Brot mit Sauerteig

etwa 2 Stücke



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 Roggenmehl
200 ml Wasser

Roggen-Dinkelteig:

400 g Roggenmehl
200 g Dinkelmehl
320 ml Wasser oder Buttermilch
20 g Salz
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

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:

50 g des Anstellgutes abwägen, den Rest wegwerfen oder zum Weiterpflegen aufbewahren. Mehl und Wasser mit dem Anstellgut verkneten und ca. 24 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

3 Roggen-Dinkelteig:

Die Mehle mit Wasser, Salz, Gewürz, Trockenhefe und dem vorbereiteten Sauerteig mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf niedriger Stufe zu einem Teig verkneten. Zugedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat (ca. 60 Minuten).
Backblech mit Backpapier belegen.



Den Teig halbieren, rund formen, mit Roggenmehl gut bemehlen und auf das Backblech legen. Die Brote ca. 30 Minuten gehen lassen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C

Ein flaches Gefäß mit ca. 400 ml lauwarmem Wasser füllen und auf den Boden des vorgeheizten Backofens stellen.

Die Brote in der Mitte des Backofens mit fallender Hitze backen.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Nach 15 Minuten die Temperatur um 50 °C reduzieren.

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

Nach weiteren 20 Minuten die Temperatur um weitere 20 °C reduzieren und während 20 Minuten fertig backen.
Die Brote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die geformten Teige können zum Aufgehen auch in gut bemehlte Gärkörbchen gelegt werden.

