

Roggen-Weizenbrot mit Sauerteigpulver mit Hefe

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

200 g Roggenmehl

10 g Salz

1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver
mit Hefe

350 ml Wasser, lauwarm

Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

① Teig:

Roggenmehl, Mehl, Salz und Sauerteigpulver mit Hefe in die Schüssel geben. 300ml Wasser in die dazugeben und für 12 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Je nach dem noch Wasser hinzufügen. Der Teig sollte etwas klebrig sein. Wenn der Teig dehnbar und glatt ist, wurde er ausreichend gut geknetet.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend den Teig falten und weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Teig aufarbeiten und bemehlen:

Den Teig zu einem runden Laib formen und bemehlen. Auf das vorbereitete Backblech geben. Dabei darauf achten, dass er nicht einreisst. Den Laib zudecken und eine weitere Stunde ruhen lassen.

Wenn ein **Garkörbchen** vorhanden ist, kann der Teigling nun in das Körbchen gegeben werden.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C

Das Brot backen.

Backzeit: etwa 50 Minuten

Klopftest machen. Wenn das Brot hohl klingt, ist es fertig gebacken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ein hitzebeständiges Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Backofen stellen und damit etwas Dampf erzeugen. Wenn ein Backofen mit Dampfgarer vorhanden ist, das Brot bei 200° Grad mit Umluft und 1. Dampfstoß backen.