

Altbäckers Mühle Roggenvollkornbrot

Zutaten für den Grundsauerteig

180 g Roggenvollkornmehl
135 g Wasser (30° C)
15 g Anstellgut
mit Kochlöffel verrühren

Zutaten für den Vollsauer
270 g Roggenvollkornmehl
270 g Wasser (40° C)
mit Kochlöffel verrühren

Zutaten Hauptteig:

870 g reifer Sauerteig (Vollsauer)
550 g Roggenvollkornmehl
380 Wasser
22 g Salz
8 g Hefe
30 g Apfelsüße

Zubereitung

Für den Grundsauerteig das Roggenvollkornmehl mit Wasser und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Den Teig bei Zimmertemperatur 24 Stunden stehen lassen.

Für den Vollsauer zum Grundsauerteig 270g Roggenvollkornmehl und 270 g Wasser hinzufügen und mit einem Kochlöffel verrühren. Den Teig bei Zimmertemperatur für 3 Stunden stehen lassen. Er sollte sein Volumen in der Zeit deutlich erhöhen.

Nun für den Brotteig den reifen Sauerteig mit den restlichen Zutaten in der Teigknetmaschine für ca. 10 Minuten auf kleinster Stufe langsam kneten. Den Teig rund ausformen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 250°C vorheizen. Wer einen Backstein hat heizt diesen mit auf, wer keinen hat lässt ein Backblech auf mittlerer Schiene im Rohr aufheizen.

Den Brotleib aus dem Gärkorb direkt auf den Backstein oder Backblech stürzen.

Das Brot bei 250°C für 12 Minuten backen, danach die Hitze auf 210°C reduzieren und weiter 50 Minuten backen.