

# Artikel von Plötzblog - Rezepte rund ums Backen von Brot, Brötchen, Kuchen & Co.

## Roggenbrot 1370 von ploetzblog.de

2010-05-01 04:05:37 | © Lutz Geißler | [Haftungsausschluss](#)

[caption id="attachment\_1343" align="aligncenter" width="490" caption="Roggenbrot 1370"]



[/caption] Ein kräftiges Roggenbrot mit einem Hauch Weizenvollkornmehl.  
**Sauerteig**

- 225 g Roggenmehl 1370
- 200 g Wasser
- 15 g Anstellgut

### **Hauptteig**

- Sauerteig
- 135 g Roggenmehl 1370
- 45 g Roggenvollkornmehl
- 45 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 8 g Salz
- 3 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten vermengen und 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen

lassen. Dann den Sauerteig mit den anderen Teigzutaten 10 Minuten zunächst langsam, dann auf mittlerer Stufe, verkneten und 30 Minuten abgedeckt zur Ruhe stellen. Einen Laib formen und im Gärkorb 2,5 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen. Bei 250°C mit Dampf 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C senken und den Dampf ablassen. **Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 5 Stunden Leider hatte das Brot nicht ganz den Ofentrieb, den ich mir erhofft hatte. Eventuell muss die Garzeit im Kühlschrank etwas reduziert werden. Trotzdem gefällt mir die feuchte, sehr kräftig schmeckende Krume. Das Brot wird sicherlich weiterentwickelt... [caption id="attachment\_1344" align="aligncenter" width="490" caption="Für ein kräftiges Roggenbrot eine doch ganz ordentliche Krume mit vergleichsweise großer Porung."]



[/caption]