



web: [www.steinbackofenfreunde.de](http://www.steinbackofenfreunde.de) / e-mail: [info@steinbackofenfreunde.de](mailto:info@steinbackofenfreunde.de)

## DELIKATESS-BROT

### Zutaten

#### **Sauerteig:**

450 g Roggenmehl Type 1150  
450 g Wasser  
50 g Anstellgut  
einen einstufig geführten  
Sauerteig herstellen. Stehzeit 16  
Stunden bei 26° C

#### **Brühstück:**

160 g Roggenschrot  
100 g Haselnüsse (ganz)  
80 g gehackte Mandeln  
80 g Sonnenblumenkerne  
80 g Kürbiskerne  
80 g Sesam \*  
80 g Leinsaat \*  
700 g Wasser  
Schrot, Nussfrüchte und Saaten  
mit ca. 70° C heißem Wasser  
überbrühen. Stehzeit 3 Stunden

#### **Brotteig:**

900 g Sauerteig  
1360 g Brühstück  
1300 g Weizenmehl Type 550  
180 g Wasser  
40 g Salz  
60 g Hefe  
40 g Backmalz  
1 TL flüssiges Malzextrakt

### Zubereitung

**Kneten:** 8 Minuten  
**Teigruhe:** 30 Minuten  
**Teigeinlage:** je ca. 1000 g  
**Stückgare:** 60 Minuten  
**Backen:** 15 Minuten bei  
230° C,  
60 Minuten bei  
180° C

4 Brote a 1000 g formen, mit  
Wasser abstreichen und in  
einem Saaten- Flockenmix  
wälzen. In passende Brotformen  
einlegen und bei voller Gare  
schieben.

### Anmerkung

\* Sesam und Leinsamen in der  
Kaffeemühle ganz kurz an-  
schroten. Die Saaten nehmen  
dann besser das Wasser auf.

