



Roggenvollkornbrot

(Menge für 1 kg Brot)

350 g Roggenvollkornmehl
150 g Dinkelvollkornmehl
13 g Salz
Fenchel, Kümmel und Anis nach Geschmack

0,35 l Wasser (warm)
21 g Germ
100 g Sauerteig
10-15 g Butterschmalz

Germ, Sauerteig und Salz in der Rührschüssel mit Wasser aufschlämmen. Restliche Zutaten zufügen und ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten.

Teig zu einer Kugel formen und ca 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Dann noch einmal zusammenkneten, schlampig zusammenschlagen und mit der schlampigen Seite nach unten in einem Gärkorbchen gehen lassen (ca. 15 Minuten).

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig aus dem Korbchen daraufstürzen, mit Wasser besprühen und bei 200 °C ca. 55 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es ca. 95 °C Kerntemperatur erreicht hat.

Auf ein Gitter legen, mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.