

Kalles Roggen Mischbrot

Dieses Rezept basiert auf einer Idee von coco200 aus dem CK

Ich habe dieses Rezept noch weiter verbessert und veraendert,
um es an meine Gegebenheiten und zur Verfuegung stehenden Moeglichkeiten anzupassen.

Fuer den Vorteig :

50	g	Hefe
0.250	Liter	Wasser lauwarm
75	g	Weizenmehl,
75	g	Roggenmehl
2	EL	Essig weiss

Fuer den Hauptteig :

350	ml	Wasser lauwarm
2	EL	Öl
25	g	Hefe (Frisch- oder Trockenhefe)
125	g	Roggenmehl
2	TL	Salz
525	g	Weizenmehl

Empfehlung :

Als Zubehoer sollte man unbedingt eine Wasserspruehflasche haben.

Verarbeitung :

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
Aus den Zutaten den Vorteig anfertigen,
indem man alles gut miteinander vermischt.

Diesen Vorteig in einer Schuessel,
abgedeckt mit einem Kuechenhandtuch an eine zimmerwarne Stelle plazieren,
und mindestens 24 Stunden stehen lassen.

Dabei die Schuessel nicht zu oft hin und herbewegen oder schuetteln.

Nach gut 24 Stunden (es duerfen auch ruhig ein paar Stunden mehr sein),
die restlichen Teigzutaten in der aufgelisteten Reihenfolge mit dem Vorteig vermischen.
Dabei die Frischhefe in einem Teil des Wassers auflösen oder bei Verwendung von
Trockenhefe diese einfach in den Teig geben.

Den Teig solange kneten (am besten in einer Kuechenmaschine),
bis ein homogener immer noch recht weicher aber trockener teig entsteht.

Diesen mit bemehlten Haenden aus der Schuessel nehmen, zu einer Kugel formen,
in eine bemelte Schuessel legen und abgedeckt noch einmal gut eine stunde gehen lassen.

Der Teig muss sich nun um einiges vergroessert haben.

Nun den Teig wieder mit bemehlten Haenden wieder zu einer Kugel formen
und in eine form (ich verwende dazu eine Springform mit glattem Bodeneinsatz)
oder einen bemehlten Gaerkorb legen,
und nocheinmal gut eine halbe bis eine stunde gehen lassen.

inzwischen den backofen auf 200 grad vorheizen.

Das Brot mit der Form, oder vom Gaerkorb auf das Blech rollen lassen,
und dann bei 200 grad eine Stunde backen.

Bei Beginn des Backens mit einer Wasserspruehflasche
einige male mit Wasser in den Backofen spruehen.

Dann gut alle 15 bis 20 Minuten diesen Vorgang bis zum Backende wiederholen.
Dabei auch jedes mal auf die Brotoberflaeche spruehen.



Der Vorteig nach rund 24 Stunden.



Der Hauptteig nach rund einer dreiviertelstunde Gehzeit



Das Fertige Produkt



Und das ist der Anschnitt.

Das Ergebnis ist ein superweiches, luftiges Bauernmischbrot
mit einem sehr schoenen Geschmack.

Ich moechte noch einmal ausdruecklich coco200 fuer die Idee danken,
nach der ich dieses Rezept hier erstellt habe !