

Sauerteigbrot

Zutaten

[Für 1 Laib]

400 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
10 g Salz
25 g Roggensauerteig, getrocknet
10 g Backmalz
1 EL Brotgewürz oder Brotklee
1 TL Trockengerm
50 g Walnusskerne
Ca. 450 ml lauwarmes Wasser]

Gerät

[Combi-Dampfgarer

Zubereitungszeit

150 Minuten

Garzeit

45 Minuten]

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

[Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel der Küchenmaschine geben, Wasser nach und nach einrühren und mit dem Knethaken zu einem nicht zu festen Teig kneten (3 Minuten bei minimal/ 5 Minuten bei Stufe 3) Anschließend den Teig an einem warmen Ort oder im Dampfgarer bei 30 ° mindestens 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Ein rundes Gärkorbchen mit Mehl ausstreuen und den vorbereiteten Brotlaib mit dem Schluss nach oben hineinlegen und 90 Minuten gehen lassen.

Anschließend auf ein Miele Lochblech stürzen und im Backrohr backen.

Aus dem Backrohr nehmen und vor dem Genießen unbedingt ganz abkühlen lassen.

Einstellungen

Combi-Dampfgarer:

Combigaren / Ober- und Unterhitze

1. Schritt 225° / 100% Feuchte / 10 Minuten
2. Schritt 210° / 100% Feuchte / ca. 45 Minuten]