

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

80% Roggensauerteigbrot mit Roggenmehlbrühstück nach Jeffrey Hamelman von ploetzblog.de

2010-06-11 20:06:26 | © Lutz Geißler | [Haftungsausschluss](#)

[caption id="attachment_1559" align="aligncenter" width="490" caption="80% Roggensauerteigbrot mit Roggenmehlbrühstück nach Jeffrey Hamelman"]



[/caption] **Sauerteig**

- 175 g Roggenvollkornmehl
- 145 g Wasser
- 9 g Anstellgut

Brühstück

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 125 Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 812

- 145 g Wasser
- 9 g Salz
- 7,5 g Frischhefe

Sauerteigzutaten vermengen und 14-16 Stunden bei 21°C reifen lassen. Für das Brühstück kochendes Wasser über das Roggenmehl geben und mindestens 1 Stunden quellen lassen. Anschließend alle Zutaten 3 Minuten langsam und 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten. Gewünschte Teigtemperatur: 27-28°C. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann rund und lang wirken und 50-60 Minuten bei 28°C gehen lassen. Mit Dampf 15 Minuten bei 250°C backen. Dampf ablassen und weitere 45 Minuten bei 220°C fertig backen. Bis zum Anschneiden mindestens 24 Stunden warten. **Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 4 Stunden [caption id="attachment_1569" align="aligncenter" width="490" caption="Kleinporige Krume mit kräftigem Geschmack."]



[/caption]