

Gewürzbrot

von Barbara Rütting

Teigansatz:

- 400 g Roggen
- 125 g Sauerteig
- 400 g Wasser etwa 350

Hauptteig:

- 800 g Roggen
- 400 g Weizen
- 2 El. Kümmel
- 1 El. Koriander
- 1 El. Anis und Fenchel
- 20 g Meersalz
- 25 g Hefe
- 700 g Wasser etwa 35°

Für den Teigansatz Roggen grob mahlen, mit Sauerteig und Wasser in der Rührschüssel der Küchenmaschine vermengen.

Durchkneten und in der Rührschüssel gut zugedeckt bei 30 - 35° C etwa 12 Stunden gären lassen (am besten über Nacht).

Die Menge ergibt ungefähr 925 g Sauerteig.

125 g dieses Vorteiges für das nächste Brot abnehmen, mit etwas Roggenmehl verkneten; im Schraubglas im Kühlschrank ist es bis zu 14 Tagen lagerfähig.

Am nächsten Morgen für den Hauptteig Getreide und Gewürze mahlen, mit Salz und zerbröckelter Hefe zum Vorteig geben und vermengen.

Wasser unter ständigem Kneten dazugeben und alles in 5 - 6 Min. mit den Knethaken zu einem festen, aber elastischen Teig verkneten,

Teig in der Rührschüssel gut zugedeckt gehen lassen.

1. Teigruhe: 60 - 70 Min.

Teig nochmals gründlich durchkneten und zu 1 oder 2 Broten formen. Zugedeckt gehen lassen. 30 - 40 Min.

Backofen auf 250° C vorheizen.

Gefäß mit heißem Wasser für Schwadenbildung in den Backofen setzen.

Brote auf bemehltes Backblech geben und 20 - 25 Min. bei 250° C mit Schwaden backen.

Danach je nach Größe der Brote 30 - 40 Min. bei 225° C ohne Schwaden backen.