

Roggenmischbrot

Gesamtzeit **900 Min.** 900 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

Roggensauerteig:

100 g Roggenmehl 960

100 g Wasser (30°C)

10 g Anstellgut

Hauptteig:

80 g Kikkoman natürlich
gebraute Bio-Sojasauce

185 g Wasser

reifer Sauerteig

250 g Weizenmehl 700

150 g Roggenmehl 960

10 g Backhefe

8 g Roggenmalz

5 g Brotgewürz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Roggensauerteig: Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und bei 24-28°C für 11-13h zugedeckt reifen lassen.

Schritt 2

Hauptteig: Für den Hauptteig, Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce und das Wasser in eine Schüssel geben, reifen Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Backhefe und Roggenmalz zufügen und 10 Minuten langsam mischen. Der Teig sollte nach dem Mischen eine glatte Oberfläche aufweisen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 28°C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Hard Facts Hauptteig:

- Teigruhe: 45 min
- Backtemperatur: 240/220°C
- Backdauer: 50 min

Schritt 3

Aufbereitung: Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib falten oder rundwirken. Den runden Teigling nun mit dem Schluss nach oben auf den Arbeitstisch legen, mit Wasser bestreichen, in Panko Paniermehl wälzen und in ein leicht mit Roggenmehl 500 ausgestaubtes Simperl geben. Den Teigling vor dem Backen 30 Minuten

zugedeckt rasten lassen.

Schritt 4

Backen: In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den heißen Topf geben und 25 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Danach die Temperatur auf 215°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Das fertige Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.