

Waldstaudenroggenbrot "der Johann"

Zutaten

für ein kleines Brot in der Profibackform (Größe ca. 10 x 18 cm)

- Sauerteig
 - 85 g Waldstaudenroggen Vollkornmehl "extra fein"
 - 85 ml Wasser, lauwarm
 - 9 g ASG (Sauerteig Anstellgut aus dem Kühlschrank)
- Brühstück
 - 85 g Waldstaudenroggen Flocken (oder Flockenmix)
 - 130 ml kochendes Wasser
- 115 g Waldstaudenroggen Vollkornmehl "extra fein"
- 6 g Agaven-Dicksaft (oder Zuckerrübensirup o.ä.)
- 6 g Hefe
- 6 g Salz
- 20 ml Wasser warm

Herstellung

- Sauerteig herstellen
ASG im handwarmen Wasser auflösen.
Mehl zugeben und verrühren.
16 - 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen
- Brühstück herstellen
Waldstaudenroggen Flocken (oder Flocken Mix) mit kochendem Wasser übergießen
und **1/2 Stunde** quellen lassen
- Sauerteig, Brühstück und alle weiteren Zutaten **2 Minuten** langsam kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
- **20 Minuten** ruhen lassen
- weitere **1-2 Minuten bei Stufe 2** kneten
- Profibackform mit Butterschmalz einfetten
- Arbeitsfläche mit Wasser befeuchten
- Den Teig darauf kippen, mit nassen Händen zu einem länglichen Laib formen und in Roggenschrot wälzen
- Teigling in die Form einlegen
- **60 bis 80 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Ofen auf **230°C** aufheizen
- Form einschieben und mit Dampf **10 Minuten** anbacken
- Temperatur auf **180°C** reduzieren und weitere **50 Minuten** fertig backen
- Für eine knusprigere Kruste: Brot aus der Form nehmen und nochmals **5-10 Minuten** im abgeschalteten, noch heißen Ofen lassen.

Tipp: Um die Größe der Form auszureizen, stellst du die 1,5-fache Menge des Teiges her und machst eine Teigeinlage von 800 g