

Roggen-Rotkorn mit Sauerteig

Zutaten

Sauerteig

- 105g** Waldstaudenroggen Vollkornmehl „extrafein“
- 105ml** Wasser
- 20g** Anstellgut aus dem Kühlschrank

Kochstück

- 35g** Maisgrieß
- 140ml** Wasser
- 9g** Salz

Autolyse

- 105g** Rotkornweizen Vollkornmehl „extrafein“
- 105ml** Wasser
- 140g** Waldstaudenroggen Vollkornmehl „extrafein“
- 50ml** Wasser



Zubereitung

- die Zutaten für den **Sauerteig** verrühren und **12 - 16 Stunden** bei ca. **24°C** gehen lassen. *(Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit verdoppeln)*
- für das **Kochstück** den Maisgrieß in einem Kochtopf ohne Fett anrösten bis er angenehm duftet
- Mit dem Wasser unter Rühren ablöschen. Salz zugeben und **2 Stunden** quellen lassen
- Die Zutaten für die **Autolyse** glatt rühren und ebenfalls **2 Stunden** quellen lassen
- **Sauerteig, Kochstück, Autolyse** mit dem restlichen Mehl und Wasser ca. **5 Minuten** verrühren. Der Teig ist klebrig, so dass ein Fenstertest nicht möglich ist.

- Den Teig für **2 Stunden** bei Raumtemperatur (**ca. 24°C**) gehen lassen
- Eine Profibackform gut einfetten und mit Maisgrieß ausstreuen **oder** Dauerbackfolie "Backblume" einlegen
- Teig einfüllen, mit nassen Händen glatt streichen und mit Maisgrieß bestreuen
- den Teig bei Raumtemperatur ca. **4 Stunden** gehen lassen. Der Teig sollte mindestens bis ca. **1 cm** unter dem oberen Rand aufgehen. Evtl. die Gehzeit verlängern
- Backofen auf **250°C** aufheizen
- Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Backform einschießen und für 15 Minuten anbacken
- nach **15 Minuten** die Temperatur auf **220°C** reduzieren und das Brot weitere **40-45 Minuten** fertig backen
- nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen