

Zutaten

- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 600 g Roggenmehl Typ 1150
- 2 Tl Salz, gestrichen
- 600 g fertiger Sauerteig
- 5 g frischer Majoran gehackt
- 2 g Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis)
- 1 große Zwiebel
- 100 g Speckwürfel
- ca. 250 ml Wasser, nach und nach hinzugeben

Backen

Herzhaftes Roggen-Sauerteig Brot

Würziges Brot, selbstgemachter Sauerteig – mit richtig Biss! Perfekt für Frühstück und Abendbrot.

So wird’s gemacht:

1. Sauerteig selbst angesetzt:
2. Der Teig benötigt zur Fertigstellung drei Tage
3. und muss für diesen Zeitraum bei 20 Grad Raumtemperatur (in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt) gelagert werden.
4. 1.Tag
5. Teig ansetzen, diese Zutaten verrühren:
6. 100 g Roggenmehl Typ 1150
7. mit 100 ml Wasser
8. 2. Tag
9. 200 g Roggenmehl Typ 1150
10. und 200 ml Wasser hinzufügen.
11. 3. Tag
12. Der Teig riecht schon leicht säuerlich.
13. 300 g Roggenmehl Typ 1150
14. 300 ml Wasser hinzufügen.
15. Nach weiteren 24 Stunden ist der Sauerteig fertig und kann zum Backen verwendet werden.
16. Der Sauerteig kann auch für 2-3 Tage im Kühlschrank

aufbewahrt, oder alternativ auch eingefroren werden

17. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
18. Den Speck in einer Pfanne knusprig angehen lassen, kurz vor Garende die Zwiebelwürfel hinzugeben.
19. Nun alle Zutaten, auch Zwiebeln und Speck, in einer Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
20. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.
21. Anschließend zwei Brotlaibe formen und nochmals eine Stunde ruhen lassen.
22. Das Brot bei Ober- und Unterhitze, 270 Grad für 20 Minuten backen.
23. Weitere 20 Minuten auf 250 Grad backen. Die letzten 20 Minuten bei 220 Grad backen.
24. Die Brotlaibe auf einem Gitterrost auskühlen lassen.