



Würziges Roggenbrot

1 Laib · ca. 40 Min Arbeit · mind. 15 Std Gähzeit · ca. 50 Min Backzeit · mittel

Zutaten

Sauerteig

- 125 g Roggenmehl Type 1150
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Sauerteigansatz

Hauptteig

- 400 g Roggenmehl Type 1150, plus etwas zum Verarbeiten
- 1½ TL Salz
- je ¼ TL gemahlene Fenchelsamen, Kümmel und Koriander
- 3 g Hefe
- 220 ml lauwarmes Wasser
- Sauerteig von oben

Außerdem

- je 1½ TL Fenchelsamen und Kümmel zum Bestreuen
- rundes Gärkörbchen (Ø ca. 21 cm)

Zubereitung

- Am Vortag für den Sauerteig Mehl, Wasser und Ansatz verrühren, zudecken und 12 bis 16 Stunden reifen lassen.
- Mehl mit Salz und den gemahlenden Gewürzen mischen. Hefe im Wasser auflösen, mit dem Sauerteig dazugeben und rund 8 Minuten zu einem klebrigen Teig kneten, erst langsam, dann schneller. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Teig auf die bemehlte Fläche geben, mit etwas Mehl bestäuben und rund wirken. Mit Fenchel und Kümmel bestreuen und mit dem Schluss nach oben ins bemehlte Körbchen legen. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 250 °C vorheizen, Blech mit Backpapier belegen, Wasserschale auf den Ofenboden. Brot aufs Blech stürzen, alle paar Zentimeter seitlich schräg einschneiden und 10 Minuten backen. Dann Wasserschale raus, auf 220 °C reduzieren und etwa 40 Minuten fertig backen. Auf dem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Roggenteig klebt deutlich mehr als Weizenteig, deshalb Hände und Arbeitsfläche großzügig bemehlen.
Inspiziert von einem Brotbackbuch

