



Zutaten:

(2 Brote | Dauer: 5 Stunden)

200 g Sauerteig (euer selbstgemachter Starter)
1 kg Roggenmehl
600 ml lauwarmes Wasser
20 g Salz

So wirds gemacht:

Gebt das Wasser in eure Backschüssel und rührt den Sauerteig-Starter vorsichtig unter. Anschließend kommen Mehl und Salz dazu. Das ganze wird gut vermischt. Bei Roggenteigen muss man nicht so viel kneten, aber ein Bissel schadet nicht.

Wenn ihr zufrieden seid, darf euer Teig nun 4 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort ruhen und vor sich hin gehen.

Nun wird der Teig halbiert (damit später zwei Brote daraus entstehen) und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu Leiben geformt. Und schon wieder heißt es ruhen: 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort.

Während dessen wird der Backofen auf 240 °C Ober/- Unterhitze vorgeheizt.

Die Teiglinge kommen auf ein mit Backpapier ausgelegtes und bemehltes Backblech (sicher ist sicher ☐). Bevor ich die Brote in den Ofen schiebe, bestäube ich sie vorher immer noch etwas mit Mehl, dann werden sie nicht so schnell braun.

Nach 30 Minuten Backzeit verringert ihr die Temperatur auf 150 °C und backt das Brot weitere 30 Minuten.

Wie bei jedem Brot könnt ihr den Klopfertest durchführen. Wenn euer Brot gleich nach dem Backen hohl klingt ist es fertig. Sonst gebt ihm nochmal kurz.