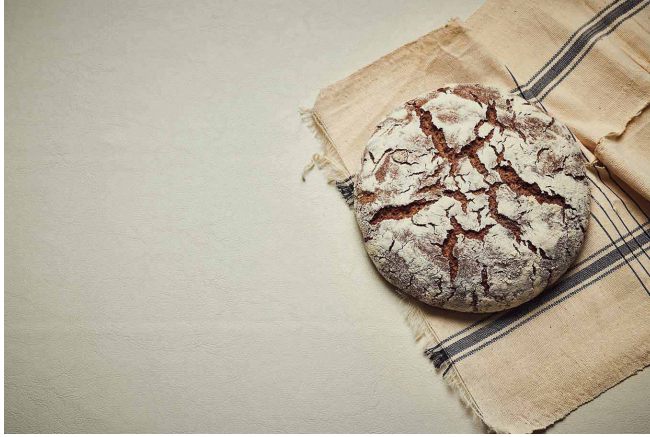




# Roggenbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	13 Std.
Garzeit	50 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

aus einfachem Sauerteig

## Brühstück

---

50 g Roggenschrot

150 ml Wasser

## Teig

---

Brühstück

200 g Weizenmehl Type 550

350 g Roggenvollkornmehl

1 EL Salz

30 g Honig

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

1 Päckchen Sauerteigextrakt  
(ca. 15 g)

250 ml Wasser

100 ml Buttermilch

## Formen

---

Roggenvollkornmehl zum  
Bestäuben

## Brühstück

---





Roggenschrot in eine Schüssel geben. Wasser aufkochen, dazugießen, gut mischen. Auskühlen lassen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

## Teig

---

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, feuchten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt in einer Schüssel bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

## Formen

---

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. In einem bemehlten Gärkorbchen oder einer mit einem trockenen Küchentuch ausgelegten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech stürzen.

## Backen

---

Garraum mit Profi-Backen bemehlt auf 200 °C vorheizen.

Roggenbrot auf der mittleren Auflage 50 Minuten backen.

Roggenbrot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 200 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Profi-Backen bemehlt 200 °C während 50 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

Gärkorbchen

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

