



# Roggenbrot mit Sauerteig

**Backofen:** 240° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 45 min  
**Zubehör:** Ofenmeister

## Zutaten:

150 g Wasser  
150 g Milch  
1/2 Würfel frische Hefe  
450 g Roggenmehl Typ 1150  
150 g Weizenmehl Typ 550  
75 g aufgefrischter Sauerteig  
2 TL Salz  
1 TL Brotgewürz  
1 TL Honig

## Zubereitung:

Roggen-ASG am Vortag aus dem Kühlschrank nehmen, auffrischen und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag Wasser, Milch und Hefe im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Mehle, 75 g aufgefrischten Sauerteig, Salz, Brotgewürz und Honig zufügen und 4 min / Teigstufe kneten.

Teig in die leicht gemehlte mittlere Edelstahl-Rührschüssel oder große Nixe geben und mit Deckel ca. 1 h gehen lassen.

In der Zwischenzeit Ofenmeister leicht fetten und mehlen.

Nach der Gehzeit Teig auf die gemehlte Teigunterlage geben, mehrfach falten (Achtung, Teig ist sehr straff), zu einem Laib formen und in den vorbereiteten Ofenmeister legen.

Laib mit Mehl bestäuben, mehrfach leicht einschneiden, dann Deckel aufsetzen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Dann den Ofenmeister auf mittlerer Schiene in den kalten Ofen schieben.  
Ofen auf 240° C Ober-/Unterhitze stellen und Brot 55 min backen.

Am Ende der Backzeit Deckel abnehmen und evtl. wenige Minuten bis zur gewünschten Bräune ohne Deckel weiterbacken.

Bot aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

