



hr1-DOLCE VITA

## Heidi Schlautmann - Brotfee **Mischbrot für den Alltag (mit Sauerteig)**

### **ZUTATEN:**

Sauerteig:

125 g Wasser (40 Grad)  
110 g Roggenmehl 1150  
15 g Sauerteig- Anstellgut

Optional nach Geschmack:

12 g Honig oder Rübenkraut  
2 g Hefe  
2 g Brotgewürz

Hauptteig:

250 g gereifter Sauerteig  
330 g lauwarme Buttermilch (oder hälftig mit  
Wasser gemischt)  
250 g Roggenmehl 1150  
250 g Weizenmehl 550  
12 g Salz

### **ZUBEREITUNG**

Die Zutaten für den Sauerteig verrühren und 12 bis 16 Stunden (am besten über Nacht) bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Buttermilch in die Schüssel geben, Mehle und Salz dazu kippen und den Sauerteig darauf geben. Mit der Hand oder einem Rührlöffel die Zutaten gut vermengen bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die Schüssel abdecken und den Teig 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben, die Oberseite nur ganz leicht mit Mehl bestäuben. Der Teig sollte nicht auf dem Tisch kleben, bitte prüfen, ob genug Mehl unter dem Teigling liegt. Dann einmal ringsum die Seiten leicht anheben und in der Mitte festdrücken. Darauf achten, dass nicht zu viel überschüssiges Mehl in den Teigling eingefaltet wird.

Den Teig anschließend umdrehen, die Falten liegen jetzt unten und mit den Händen, in einer leicht drehenden Bewegung zu einem runden oder länglichen Laib formen. Den Laib vorsichtig wieder umdrehen (der „Schluss“ liegt jetzt wieder oben) und in ein bemehltes Gärkörbchen legen und abdecken und nochmals 60 bis 80 Minuten ruhen lassen.

Nach 30 Minuten den Backofen, zusammen mit einem gusseisernen Topf auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



hr1-DOLCE VITA

Zum Backen, den heißen Topf (Vorsicht!! Sehr heiß!!) aus dem Backofen nehmen und auf eine geeignete Unterlage stellen.

Das Brot auf ein passend zugeschnittenes Stück Backpapier stürzen (Schluss wieder oben) und dieses vorsichtig in den Topf heben. Deckel auflegen und zurück in den Backofen stellen.

Für 15 Minuten die Backofentemperatur unverändert auf 250 Grad belassen. Nach 15 Minuten, die Temperatur auf 200-220 Grad verringern und vorsichtig den Deckel des Topfes abnehmen und das Brot noch weitere 30 bis 35 Minuten kräftig ausbacken.