

Bauernbrot mit Roggen und Dinkel

im Original von [„SO NACH Gefühl“](#)

Zutaten

Brühstück:

- 25 g Altbrot (fein gemahlen)
- 75 g Wasser
- 6 g Salz

Sauerteig:

- 465 g **aktiver** Sauerteig

Hauptteig:

- Sauerteig
- Brühstück
- 180 g Roggenmehl Type 1150
- 120 g Dinkelmehl Type 1050
- 110 g Wasser
- 4 g Salz

Verarbeitung

Brühstück:

- Das fein gemahlene Altbrot in einer kleinen Schüssel mit dem Salz vermischen.
- Das kochende Wasser zugeben und so lange umrühren, bis die Masse abzubinden beginnt.
- Die Schüssel abdecken und gut auskühlen lassen.

25 g Altbrot (fein gemahlen), 75 g kochendes Wasser, 6 g Salz

Hauptteig:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 6 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.
- Ggf. mit einem Spatel den Teig etwas von den Wänden lösen. Dann den Teig zwei weitere Minuten auf Stufe 2 kneten.
- Teig mit Hilfe einer Teigkarte von den Rändern hin in die Mitte formen, so dass eine grobe Kugel entsteht.
- Die Schüssel mit einer Abdeckhaube oder Frischhaltefolie abdecken und den Brotteig 45 Minuten gehen lassen (Stockgare).
- Gärkorb gut mit Mehl bestäuben. Die Arbeitsfläche ebenfalls gut bemehlen.
- Teig rundwirken. Dazu mit beiden Händen aus dem Teig eine Kugel formen, indem man immer wieder nach unten streicht, so dass die Oberfläche Spannung bekommt. Das geht bei diesem Teig nur eine kurze Zeit lang, bevor es klebrig wird. Darauf achten, dass möglichst wenig Mehl in die Teigkugel gezogen wird. Sonst entstehen Mehlnester im Brot.
- Teig mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen.
- Das Brot für mindestens 60 min im Gärkorb gären lassen. Fingerprobe: Wenn im Teig eine kleine Delle bleibt, wenn man mit dem Finger leicht hineindrückt, ist er reif zum Backen.

Sauerteig, Brühstück, 180 g Roggenmehl Type 1150, 120 g Dinkelmehl Type 1050, 110 g Wasser, 4 g Salz

Backen:

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen, das Brot im Gärkorb mit Mehl bestäuben und stürzen, sodass der Schluss nach oben liegt.
- Brot bei 200 °C für ca. 55 min mit Schwaden backen. Im Anschluss auf einem Gitter auskühlen lassen.