

# Roggensauerteig

## Für den Sauerteig:

- 150 g Roggenmehl 960
- 150 g Wasser

## Für den Vorteig:

- 100 g Sauerteig
- 400 g Wasser
- 400 g Roggenmehl 960

## Für den Brotteig:

- Vorteig
- 1/4 l Wasser
- 2 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz
- 1 TL Zucker
- 1/2 Würfel Germ/Hefe
- 450 g Roggenmehl 960

## Zubereitung Sauerteig:

### Tag 1:

50 g Wasser und 50 g Roggenmehl in einem verschließbaren Gefäß gut verrühren. Im Anschluss 24 Stunden - nicht luftdicht verschlossen - bei Zimmertemperatur stehen lassen.

### Tag 2:

Wieder 50 g Wasser und 50 g Roggenmehl mit dem Ansatz von gestern verrühren. Anschließend wieder 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, diesmal luftdicht verschlossen.

### Tag 3:

Zum Ansatz von gestern jeweils 50 g Roggenmehl und Wasser hinzufügen und gut verrühren. 24 Stunden und luftdicht verschlossen bei Zimmertemperatur rasten lassen.

## **Zubereitung Vorteig:**

### **Tag 4:**

Heute bereiten wir den Vorteig für das Brot zu. Dazu vermengen wir 100 g vom Sauerteigansatz mit 400 g Roggenmehl und 400 g Wasser in einer großen Schüssel, decken diese luftdicht ab und lassen den Vorteig bei Raumtemperatur über Nacht gehen.

Den Rest des Sauerteigs wieder luftdicht verschließen und bis zur nächsten Verwendung im Kühlschrank lagern.

## **Zubereitung Sauerteig-Brot mit Vorteig und Germ:**

### **Tag 5:**

0,25l l lauwarmes Wasser mit 2 TL Salz und 2 TL Brotgewürz sowie 1 TL Zucker, 1/2 Würfel Germ, dem Vorteig von gestern und 450 g Roggenmehl verkneten. Teig in einer bemehlten Schüssel (oder einem Gärkorbchen) zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen. Danach den Teig in Form bringen, mit Wasser besprühen und mit Mehl bestäuben und auf dem Backblech noch einmal 1 Stunde gehen lassen. Danach bei 10 Minuten bei 240 °C Heißluft für 10 Minuten und dann bei 180 °C rund 50 Minuten fertig backen.