

Roggenbrot mit Natursauerteig

Zutaten:

- 600 g Roggenmehl (Type 960)
- 150 g Natursauerteig
- 400 ml Wasser
- 1/2 Würfel Germ (Hefe)
- 80 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Leinsamen
- 50 g Sesam
- 2 EL Brotgewürz
- 2 TL Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 240 °C vorheizen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und danach ca. 1 Stunde rasten lassen. Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Wasser besprühen und mit Mehl bestäuben.

Bei Heißluft 240°C zehn Minuten backen, anschließend Temperatur auf 180 °C reduzieren und 50 Minuten fertig backen.

