



Roggenbrot

1 frischer Hefewürfel

1 TL Melasse

100 ml Wasser

miteinander verrühren

900 g Roggenmehl

1 Beutel Sauerteig, getrocknet

in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Vertiefung drücken

Hefeflüssigkeit in die Vertiefung geben, einen Teelöffel Mehl unterrühren. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

3-4 TL Salz

unter den Vorteig rühren

570 ml Wasser

nach und nach zugeben bis ein formbarer Teig entsteht.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen - eine Cakeform einfetten

Den Teig zu einer Rolle formen, in die Form legen und nochmals 10-15 Minuten gehen lassen.

Das Roggenbrot auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben, zuerst 10 Minuten bei 250°C, dann 40 Minuten bei 180°C backen.

Aus der Form nehmen, 10 Minuten bei 180°C fertig backen.

