

# Sauerteigbrot mit geröstetem Altbrot

Für 2 Brote:

Am Vortag um ca. 20:00 Uhr

1.) Den Sauerteig ansetzen und über Nacht reifen lassen.

385g	Roggenmehl	960
385g	Wasser	(50°C)
76g	Anstellgut	
8g	Salz	(Steinsalz)

2.) Das Brühstück ansetzen, Altbrot und Salz mit kochend heißen Wasser überbrühen und über Nacht quellen lassen.

76g	Altbrot gemahlen, geröstet	
230g	Wasser	100°C
28g	Salz	Steinsalz

Am Back Tag:

346g	Roggenmehl	960
514g	Weizenmehl	700
268g	Wasser	65°C

Mehle und das Wasser kurz mischen, erst danach das Brühstück und den Sauerteig dazugeben. Einen geschmeidigen Teig rühren (nicht zu intensiv) und ca. eine Stunde bei 20°C bis 22°C Zimmertemperatur rasten lassen. Den Teig in zwei Teile stechen und rundwirken. In bemehlte Simperl legen und noch einmal ca. 45 Minuten aufgehen lassen. **Den Ofen mit dem Blech auf 250°C vorheizen**, einschießen und an der Oberfläche stempeln oder ritzen. Nach 10 min. die Wärme auf 190°C reduzieren und fertig backen.

