

Hoamatbrot

Kochstück:

500 ml	Wasser	Kochend heiß
150 g	Roggenvollkornmehl	Ur-Roggen oder Waldstaudenroggen

Zubereitung:

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Mehl zügig mit einem Kochlöffel einrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Masse 2-10 Stunden zugedeckt auskühlen lassen und anschließend zum Teig geben.

8-14 Stunden vorher Sauerteig ansetzen:

80 g	Anstellgut	Aus dem Kühlschrank
200 g	Roggenvollkornmehl	Ur-Roggen oder Waldstaudenroggen
200 g	Wasser	40°C

Zubereitung:

Die Zutaten gut verrühren und mit einem Tuch abgedeckt 8-14 Stunden reifen lassen.

Hauptteig:

Zutaten:

350-380 ml	Wasser	40°C
480 g	Sauerteig	fertig
650 g ca.	Kochstück	ausgekühlt
200 g	Dinkelvollkornmehl	bio
850 g	Roggenmehl Type 960	
25g	Steinsalz	
15g	Brotgewürz	
10g	Kümmel	
3g	Hefe	Nicht unbedingt nötig, dann Teig länger gehen lassen

Zubereitung:

Alle Zutaten bei langsamer Stufe zu einem mittelweichen, homogenen Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden bei guter Zimmertemperatur (24°C) ruhen lassen. Anschließend den Teig in zwei Teile teilen und zu Laiben formen. Die Laibe mindestens 1,5 Stunden im Gärkorbchen abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und dabei **das leere Blech mit erhitzen**. Die Teige parallel auf das heiße Blech stürzen, nach 10 Minuten die Temperatur auf 200 °C reduzieren und die Laibe in etwa 50 Minuten fertig backen."

Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch