

Roggensauerteigbrot aus der Bäckerei Pfatischer in Unterdießen

Zutaten für 1 Laib (ca. 2 kg):

Sauerteig:

340 g Roggenmehl Type 1150

290 ml Wasser

35 g Anstellgut



Teig:

850 g Roggenmehl Type 1150

120 g Weizenmehl Type 1050

15 g Salz

830 ml Wasser

Tipp:

Das Anstellgut bekommen Sie am besten beim Bäcker Ihres Vertrauens, zum Beispiel in der Bäckerei Pfatischer. Ein Gefäß mitnehmen und nach Natursauerteig Anstellgut fragen.

Das Brot am besten auf einem Brotback-/Pizzastein backen. Wenn Sie noch keinen besitzen, lohnt es sich, beim Kachelofenbauer nach einem Schamottstein zu fragen.

Zubereitung:

Schritt 1:

Zunächst den Sauerteig ansetzen und diesen ca. 16 Stunden bei 30°C (mind. bei Raumtemperatur) stehen lassen. Der Teig sollte bei der Fertigung 30°C haben.

Schritt 2:

Am nächsten Tag den zweiten Teig aus Roggen- und Weizenmehl herstellen.

Dann beide Teige vermischen und ca. 4 Minuten kneten, oder mit der Hand kneten, bis keine Mehreste mehr zu sehen sind. Danach ca. 1 Stunde Teigruhe (Teigtemperatur 28°C).

Ergibt ein 2,5 kg großes Teigstück. Einen Laib formen, danach nochmals ca. 20 Minuten Teigruhe.

Schritt 3:

Den Ofen auf 250 C° vorheizen, und zurückschalten sobald das Brot im Ofen ist.

Nun ca. 80 Minuten bei 200 C° backen.

Danach je nach gewünschter Farbe/Rösche hoch oder runterschalten und erneut 20-30 Minuten fertig backen.

Viel Spaß wünscht Ihnen Bäckermeister Werner Pfatischer beim Ausprobieren und Verkosten. Der Duft von ofenwarmem Brot – wir erinnern uns an das [Zitat von Tim Mälzer](#) – wird Sie sicher begeistern!