Roggenbrot Walliser Art



Unglaublich saftiges Roggenbrot mit Sauerteig nach einem Rezept aus der Schweiz. Bleibt sehr lange frisch.

1 Brot

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 10 Std
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Roggen-Sauerteig

- 20 g aktives Roggen-ASG
- 110 g Wasser
- 150 g feines Roggenschrot

Für den Hauptteig

250 g lauwarmes Wasser
280 g Sauerteig
350 g feines Roggenschrot
10 g Salz

Außerdem

Roggenschrot für die Arbeitsfläche

1. ZUBEREITUNG:
2. Am Vorabend aktives Roggen-Anstellgut mit Wasser verrühren. Das Roggenschrot dazugeben und gut untermischen. Der Teig ist ziemlich fest. Abgedeckt über Nacht an einem warmen Ort (28°-30°C) ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag das lauwarme Wasser vom Hauptteig in eine Schüssel geben und den Sauerteig vom Vorabend dazugeben. Mit der Hand gründlich vermengen. Nun das Roggenschrot und das Salz dazugeben. Kurz mit einer Hand in der Schüssel verkneten.
4. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde bei ca. 30 °C ruhen lassen, dabei nach 30 Minuten den Teig noch einmal kurz durchkneten.
5. Nach der Ruhezeit den Teigling auf eine mit Roggenschrot bestreute Arbeitsfläche geben. Den Teig mit bemehlten Händen zur Kugel formen. Abgedeckt 30 Minuten wieder bei 28°-30°C gehen lassen.
6. Nach der halben Stunde die Teigkugel vorsichtig mit der Hand leicht flachdrücken. Dabei zeigen sich schon die ersten Risse an der Oberfläche. Wieder abdecken und erneut 30 Minuten ruhen lassen.
7. Inzwischen den Backofen frühzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wer hat, heizt einen Backstein mit auf. Sonst ein Backblech mit aufheizen.
8. Nach der letzte Stückgare das Brot zuerst für 10 Minuten mit Dampf bei 240°C backen. Dann den Dampf ablassen (dazu die Ofentür für einige Minuten komplett öffnen) und die Temperatur auf 210°C reduzieren. Die Ofentür wieder schließen und das Roggenbrot für 40-45 Minuten weiterbacken.
9. Anschließend auf einem Gitter komplett auskühlen lassen, bevor man das Brot anschneidet.