

Paderborner Landbrot



Roggenmischbrot mit Sauerteig. Absoluter Klassiker. Bleibt lange frisch.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Sauerteig

270 g Roggenmehl 1150
270 g Wasser (handwarm)
30 g Roggen-Anstellgut

Für den Hauptteig

370 g Roggenmehl 1150

210 g Weizenmehl 1050
570 g Sauerteig
370 g Wasser
8 g Frischhefe
17 g Salz
1 TL Brotgewürz (optional, ich habe darauf verzichtet)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Sauerteig gut verrühren und bei Zimmertemperatur reifen lassen.
2. Den gereiften Sauerteig zusammen mit den Zutaten für den Hauptteig mit der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe ca. 8 Minuten verkneten. Den Teig in der Schüssel abgedeckt für ca. 45 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Kastenform (1,5 kg Fassungsvermögen) einfetten.
4. Mit feuchten Händen den Teig etwas langwirken und in die Kastenform legen. Für ca. 80 Minuten (waren bei mir etwas zulange) in der Kastenform gehen lassen. Das Volumen sollte den Rand der Kastenform erreicht haben.
5. Den Backofen auf 240°C vorheizen.
6. Das Brot mit Wasser besprühen und stipfeln (ich habe dafür die Griffseite einer Häkelnadel verwendet)
7. Für 60-70 Minuten backen, dabei die Temperatur nach 15 Minuten auf 210°C reduzieren.