# Alltagsbrot

## Roggensauerteig mit Dinkel und Weizen VK Anteil

SAUERTEIG
75 g Roggenmehl
75 g Wasser 30°C
20 g Roggen ASG

Alle Zutaten für den Sauerteig gute vermischen und abgedeckt 12-14 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

---

HAUPTTEIG
Saueretеig
700 g Wasser 40°C
800 g Roggenmehl 1150
100 g Dinkel VK Mehl
100 g Weizen VK Mehl
23 g Salz

Für den Hauptteig alle Zutaten in eine Knetschüssel geben. Dazu mit dem Wasser beginnen, danach das Salz und die Mehle, zuletzt den reifen Sauerteig zufügen.
Teig mit dem Knethaken 3-5 Min auf mittlerer Stufe kneten. Die Teigkonstistenz ist eher fest und plastisch.

Stockgare
4 Std.

TT
28°C

Den Teig auf eine gut bemehlte (Roggenmehl) Arbeitsfläche geben, schonend rund wirken und mit Schluss nach unten in ein Garkörbchen legen.

Stückgare
45 Min.

Ofen auf 250°C
O/U Hitze
vorheizen

Brot in den heissen Ofen einschießen, sofort mäßig Schwaden, Backtemperatur auf 230°C reduzieren und für ca. 50 Min backen.