Sauerteigbrot-Rezept Roggenmischbrot

**Sauerteigansatz**

Am Vortag zum Sauerteigansatz folgendes geben:

100 g Roggenmehl Bio

100g Wasser, lauwarm

Verrühren, circa 14 Stunden warm stellen z.B. in der Nähe des Radiators

**Brotteig**

*Vom Ansatz circa 1/5 in ein sauberes Glas mit Deckel abfüllen, in den Kühlschrank stellen für das nächste Brot anzusetzen*

4/5 des Ansatzes in eine Schüssel geben

450 g Wasser ca .30 Grad warm

Ein Möckli Altbrot in etwas Wasser einlegen und danach zerstossen

15 g Backhefe zerkrümelt

270 g Roggenmehl

200 g Weizenmehl

200 g Beliebiges anderes Mehl

15 g Salz

Alles in Teigmaschine 6 Min. langsam mischen, danach 2 Min. schnell rühren

Teig (er ist recht feucht, was so sein muss) in eine Teigschüssel geben, mit einem feuchten Tuch abgedeckt ca. 40 Min ruhen lassen. Danach den Teig mit etwas Mehl rundwirken, das heisst zu zwei Laiben formen, diese in je einen sehr gut bemehlten Topf legen mit dem Schluss nach unten. Wieder 40 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 240 Grad vorheizen, zwei Bräter mit Deckel (Gusseisenbratpfannen) ebenfalls in den Ofen geben, diese wieder herausnehmen, die beiden Laibe je in einen Bräter fallen lassen mit dem Schluss nach oben und in den Ofen geben. Nach 25 Min. den Deckel abheben, auf 210 Grad zurück stellen und 20 Min. fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.