

Roggenmischbrot mit Kastanien- und Emmervollkornmehl



Diese Brote wurden Frei-Geschoben

Info:

Zutaten:

- 400 gr. Roggensauerteig
- 100 gr. Kastanienmehl
- 200 gr. Emmer-Vollkornmehl
- 300 gr. Roggen-Vollkornmehl
- 400 gr. Weizen-Vollkornmehl
- 12 gr. Trockenhefe (4 Messlöffelchen)
- 1 EL Rübenkraut
- 3 TL Salz
- 100 gr. Butter

1 TL Brotgewürz
500 ml Wasser

Zubereitung:

Lauwarmes Wasser mit Hefe, Rübenkraut, und Kastanienmehl in der Anschlag-Schüssel verrühren. Mehle darüber sieben und ca. 1 Std. an einem warmen Ort stehen lassen. Warme Butter, Gewürze und das ASG (Sauerteig) zugeben und alles zu einen glatten Teig 5 Min. verkneten. Diesen Teig nun 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nun einige male straff Falten. Portionieren und in die Gärkörbchen legen. Ein weiteres mal den Teig in den Körbchen ca. 50 Min. gehen lassen. In dieser Zeit den Ofen mit dem Backblech auf 230°C aufheizen. Beim erreichen der Temperatur die Brote aus den Körbchen auf das heiße Backblech kippen und einschieben. Sofort den Ofen beschwadnen. Die Temperatur auf 190°C senken und 45 Min. Backen. 20 Min. vor Backende noch einmal das Brot beschwadnen.

Tip:**Historie:**

13.4.2021 erstes Backen mit einem Super Ergebnis

[Brote](#)
[Essen und Mehr](#)

From:
<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:
<https://www.ddws.de/brote:roggen-mischbrot>

Last update: **25.03.2022 18:16**