

# Meine Lieblingsrezepte



BACKEN

## Roggenbrot

### Zutaten

- 350 g [SchapfenMühle Roggenmehl Type 997](#)
- 250 g [SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630](#)
- 15 g Essig
- 15 g Salz
- 10 g Hefe, frisch
- 450 g Wasser, handwarm

### Zubereitung

Roggenmehl, Dinkelmehl, Essig, Salz und zerbröckelte Hefe in eine Rührschüssel geben, mit handwarmem Wasser übergießen und mit einem Kochlöffel zu einer gleichmäßigen, klebrigen Masse verrühren.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, mit Mehl bestäuben und von jeder Seite einklappen, sodass eine Kugel entsteht.

Die Teigkugel noch einmal mit Mehl bestäuben und mit dem Schluss nach unten in eine bemehlte Schüssel legen, abdecken und für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 250 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen. Eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Das Brot ca. 5 Minuten bei 250 °C backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 55 Minuten backen. Anschließend das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Meine Notizen

*Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel  
Freude bei der Zubereitung!