

Zutaten für 2 Weggen Brot:

250 g Roggenmehl, R 960
250 g Roggenvollkornmehl
250 g Weizenmehl, glatt, W 700
250 g Weizenvollkornmehl

75 g Sauerteig
30 g Trockengerst
650 ml Wasser, lauwarm
4 TL Salz
Brotgewürz



Herstellung:

1. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.) oder. . .
2. die verschiedenen Mehle auf der Arbeitsfläche vermengen und in der Mitte eine tellergroße Mulde machen.
3. Die restlichen Zutaten in die Mulde geben.
4. Mit den Fingern einer Hand in kreisenden Bewegungen nach und nach von dem umgebenden Mehl einarbeiten. Eventuell mehr Wasser hinzu geben da manche Mehle mehr Flüssigkeit binden.
5. Jetzt knete den Brotteig 5 Minuten gut ab.
6. Teig mit Mehl bestäuben und ca. 40 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
7. Teig in zwei Hälften teilen, dünn mit Mehl bestreuen und zu zwei längliche Weggen formen.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken.
9. Lass ihn nochmals für ca. 30 Minuten gehen.
10. Bei 170° C ca. 50 Minuten backen.