



## Mischbrot 50/50

2 Brote a

Grundrezept:

500	g	Roggenmehl 979
500	g	Weizenmehl 550
750	g	Wasser
50	g	Starter
25	g	Hefe
22	g	Salz

---

Sauerteig:

200	g	Roggenmehl	
200	g	Wasser	ca. 30°C
50	g	Starter	

---

Teig:

➤ Sauerteig

300	g	Roggenmehl
500	g	Weizenmehl
22	g	Salz
25	g	Hefe
550	g	Wasser

1. Anstellgut in warmen ca. 30°C Wasser auflösen, Mehl unterrühren. An einem warmen Ort 16-20h zur Gare stellen.
2. Hefe in 550 g Wasser lösen, in den Sauerteig gießen, verrühren. Restliches Roggen- und Weizenmehl dazugeben, Salz oben auf streuen.
3. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
  - Teigruhe 30 min.
  - Teig auf ein bemehltes Arbeitsfläche stürzen, 1X von 4 Seiten zustoßen, weitere 15 min. ruhen lassen.
  - Nach der Teigruhe die Brote formen und in einer Gärform geben und ca. 40-60 min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
  - Backtemperatur 250°C fallend 220°C
  - Backzeit 50 min.