

Roggenbrot von Klaus aus Finnland

Zutaten für 1 Brot:

ca. 2 EL	Sauerteigstarter
2 TL	Salz
700 g - 800 g	Roggenvollkornmehl
100 g	Weizenmehl
ca. 750 ml	warmes Wasser
ca. 100 g	Roggenkörner
ca. 50 g	Haferflocken



So gehts:

Die Roggenkörner in Wasser ca. 30 min. weichkochen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Rührlöffel gut zu einer streichfesten und festen Konsistenz verrühren.

Eine 30 cm Kastenform großzügig mit Öl einfetten. Danach den Teig in diese einstreichen und ihn ca. 8 -12 Std. (z.B. über Nacht) an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig soll deutlich gegangen sein.

Den Ofen auf 220 °C Ober - Unterhitze vorheizen.

Den Teig 30 min auf 220°C backen, danach 30 min auf 180°C backen. Den Teig aus dem Ofen holen und ihn mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen.

Den Ofen ausschalten und das Brot, ohne Form weitere 30 min im Ofen stehen lassen.

