

# Roggen Brot 610

... ein 100%-tiges Roggenbrot mit einem 610ner Mehl. Dieses erinnert schon fast an ein Roggen-Mischbrot.

---

**Zutaten:** für eine Kastenform

*für den Sauerteig*

10 gr. ASG Roggen

170 gr. Wasser

170 gr. Roggenmehl 610 / 815

*Hauptteig*

220 gr. Wasser warm ca. 25°C

350 gr. Roggenmehl 610 / 815

10 gr. Salz

10 gr. Hefe

ggf. Brotgewürz

**Zubereitung:**

ASG, Wasser und Roggenmehl verrühren und abgedeckt für 18-24 Std. an einem warmen Ort stehen (versäuern) lassen.

Am Folgetag

**Tip:**

**Historie:**

---

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

---

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:roggen-610?rev=1738402509>

Last update: **01.02.2025 10:35**

