

## Roggen Brot 610

... ein 100%-tiges Roggenbrot mit einem 610er 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 Wasser in die Schüssel geben und die weiteren Zutaten, inkl. den Sauerteig, oben drauf geben und dann für 2-3 min. gründlich verrühren. Dieser Teig wird nicht ausgeknetet, Roggenteige können nicht zum „Fenstertest“, geknetet werden. Also nur sehr gründlich verühren. Dieser Teig ist recht feucht.

1 Std. an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen.

Den Teig mit Mehl, entsprechend der Backform, falten und formen. In ein Gärkörbchen absetzen und 30 - 45 Min. gehen lassen. Ofen auf 230°C aufheizen.

Teig in eine gefettete kl. Backform (Kasten) geben und in den heißen Ofen geben. Das Brot mit Wasser besprühen und den Ofen schließen. 30 min. backen, den Ofen öffnen und auf 200°C Temperatur fallen lassen und weitere 15 Min. zu ende backen.

**Tip:**

Dieses Brot kann auch auf einem heißen Backstein / Backblech frei geschoben werden. Dieses muss dann aber mit Dampf geschehen.

Eine weitere Variante ist das Backen in einem Gusseisener-Topf / Dutch Oven. Hierzu wird der Topf mit Deckel aufgeheizt, der wird in den heißen Topf eingestzt und mit geschlossenem Deckel für 30 min. auf 230°C gebacken. Das angebackene Brot wird aus dem Topf genommen und weitere 10 -15 Min frei knusprig ausgebacken.

Mit etwas Basamico - Essig (1-2 Tl) kann der säuerlicher Geschmack unterstützt werden.

## 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=1738404178>

Last update: **01.02.2025 11:02**

