

# Graubrot mit Sauerteig



## Zutaten

360g Weizenmehl

300g Roggenmehl

400g Wasser (nicht warm)

100g Sauerteig

10g frische Hefe

15g Salz

1. Alle Zutaten 10 Minuten in der Maschine kneten
2. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen
3. Dann 5 Stunden kühl stellen (ich machte dies auf der Treppe in der Garage)
4. Teig bearbeiten (kneten) und dann eine Stunde im vorher eingemehlten Gärkorb gegen lassen
5. In der Zwischenzeit den Ofen vorbereiten (feuerfesten Behälter für Wasserdampf mit Warmluft auf 240°C aufheizen)
6. Brot mit "Korbabdruck-Seite" nach oben auf gelochtes Backblech in den Ofen einschieben. Vorm Schließen des Ofens ca einen Becher heißes Wasser in den Behälter geben und die Ofenklappe schnell schließen
7. Nach 15 Minuten Schwaden den Wasserbehälter aus dem Ofen nehmen
8. Die Ofentemperatur auf 220°C senken und das Brot weitere 35-40 Minuten weiter backen (ich habe 35 Minuten genommen)
9. Brot auskühlen lassen
10. Fertig 😊

