

# KRÄFTIGES ROGGENBROT

## ZUTATEN

600 g b\*Roggenmehl Type 1150  
310 ml Wasser (kalt)  
3 g Frischhefe oder 1g Trockenhefe | 3g  
Hefe ist eine etwa Marmel-große Kugel  
15 g Salz  
150 g Joghurt Natur mild 1,5%  
30 g Apfelessig  
10 g Olivenöl



## ... SO GEHT'S

1. Die Hefe im Wasser auflösen.
2. Anschließend alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knetfunktion oder von Hand ungefähr 10 Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.  
*Hinweis:* Das Kneten von Hand ist bei Roggen eine sehr klebrige Angelegenheit. Am besten geht das, indem man die Hände immer wieder leicht nass macht. Dann reichen auch wenige Minuten Knetzeit, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken.
4. Anschließend 8 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Den Teig aus der Schüssel holen und vorsichtig zu einer Kugel wirken.
6. Darauf achten, dass vom Gas so wenig wie möglich entweicht.
7. Anschließend weitere 60 Minuten bei Raumtemperatur in einem gut bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.
8. Nach etwa 40 Minuten den Backofen vorzuheizen.

## BACKEN IM NORMALEN BACKOFEN:

1. Den Pizzastein und eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser in den Backofen geben und auf 230°C aufheizen.

# KRÄFTIGES ROGGENBROT

2. Der Pizzastein sollte mindestens 220°C erreicht haben.
3. Wer keinen Pizzastein hat, kann auch auf dem Blech backen.

## BACKEN IM RÖMERTOPF ODER DUTCH OVEN:

1. Den Backofen mitsamt dem Römertopf oder dem Dutch Oven auf 230°C aufheizen.
2. Das dauert ca. 20 Minuten. Der Topf sollte mindestens 220°C erreicht haben.

## BEI ALLEN VARIANTEN:

1. Das Brot im vorgeheizten Backofen mit Schluss nach oben auf den Pizzastein legen/stürzen, beziehungsweise in den Topf geben, Deckel drauf, und bei 230°C für 10 Minuten backen.
2. Dann den Backofen auf 200°C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.
3. Jetzt noch einmal 10 Minuten ohne Deckel bei 180°C backen, damit das Brot eine schöne braune Farbe, eine knusprige Kruste und leckere Röstaromen bekommt.
4. Das Brot aus dem Ofen holen und gut eine Stunde auf einem Gitter auskühlen lassen bevor es angeschnitten wird.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**