

Roggenmischbrot ohne Hefe mit Champagnerroggenschrot

- Samstag, Juni 23, 2018

<https://ketex.de/blog/roggenmischbrot-ohne-hefe/>

Rezept von Axel Bauer:

Meine Frau wollte mal wieder ein gesundes Brot haben. Im Shop verkaufen wir ja Champagnerroggenschrot, den wir immer frisch mahlen. Der Geruch des frischen Schrots gefällt mir unglaublich gut. Also wollte ich mal damit backen. Außerdem fand ich den Gedanken, ohne Hefe zu backen, auch interessant. Als ich dann auf Instagram von einer anderen Bloggerin erwähnt wurde, stand die Wahl fest. Spannend war die Frage, ob das Brot entsprechenden Ofentrieb entwickeln würde. So ganz glücklich bin ich noch nicht, aber geschmeckt hat es allen sehr gut. Und natürlich habe ich es wieder zu früh angeschnitten... Gerd's Ausführungen zum Champagnerroggen könnt Ihr [hier](#) nachlesen.

1. Sauerteig

- 130 g [Roggenmehl 1150](#)
- 130 g Wasser
- 13 g [Roggen-Anstellgut \(ASG\)](#)

Alles gut verrühren und für etwa 16 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen (ideal wären 26 Grad, z.B. im [Gärautomaten](#)).

Für mehr Trieb das ASG vorher auffrischen und 4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Das habe ich damals nicht gemacht, die Anregung kam von Gerd, als ich ihm davon berichtet habe.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 155 g [Roggenmehl 1150](#)
- 320 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g [Champagnerroggenschrot](#)
- 325 g Wasser
- 14 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) ca. 5-7 min zu einem glatten Teig verkneten. Nun den Teig

abgedeckt an einem warmen Ort für 2 Stunden ruhen lassen.

Anschließend auf einem [Teigbearbeitungstuch](#) oder einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig vorsichtig rundwirken und mit Schluss nach unten in ein bemehltes [Garkörbchen](#) setzen. Es schließt sich eine Gare von 1,5 bis 2 Stunden an einem warmen Ort an.

Den Backofen auf 250° vorheizen, ich habe die [Backglocke](#) eingesetzt. Backzeit etwa 45 min, nach 15 min die Temperatur auf 220° absenken. Wer will, kann beim Einschießen kräftig schwaden und lässt dann nach 10 Minuten den Dampf ab.

Inspiriert wurde ich durch Kamau Blog, allerdings wollte ich keinen Dinkel verwenden.

-