

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Brothof Milalkovits, Helene Milalkovits, Müllendorfergasse 2, 7035 Steinbrunn,  
www.brothof-milalkovits.at

## Rezept für ein Roggenmischbrot (33% versäuert)

### Zutaten:

350 g reifen Roggensauerteig  
350 g Roggenmehl  
170 g Weizenmehl  
3-5 g Hefe  
ca. 350 ml lauwarmes Wasser (ev. mehr)  
14 g Salz

### Zubereitung:

350 g reifen Sauerteig in eine Mixschüssel geben. Roggen- und Weizenmehl hinzufügen und in das Mehl eine Grube machen.

Hefe in die Grube bröseln, Salz hinzufügen, mit ca. 350 ml Wasser aufgießen und ca. 6-8 Min. kneten. Anschließend zugedeckt 60 Min. gehen lassen.

Den Teig auf einem Nudelbrett kurz rundwirken und in ein bemehltes Simperl geben.

Den Teig im Simperl 20-30 Min. gehen lassen (der Teig sollte sich schön vergrößert haben).

Ein Backpapier auf das Backblech geben, den Teig darauf stürzen und bei 230°C Heißluft in den Ofen schieben. Den Ofen nach 5 bis 7 Min. auf 170/160°C einstellen und bei abfallender Hitze ca. 55 Min backen.

Dieses Brot kann auch ohne Hefe gebacken werden. Achtung: evtl. längere Gehzeit im Simperl! Allerdings könnte man dann die Menge des Sauerteiges auf 400-500 g erhöhen. Gleichzeitig muss die Wasserzugabe reduziert werden!