

# Roggen-Mischbrot

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min  
Stockgare: 2 h  
Stückgare 30 min  
Backen: 40 min

## Zutaten für 2 Brote

350 g	Roggenmehl dunkel
	Roggenmehl hell
200 g	Halbweissmehl
350 g	Wasser od. Milch
21 g	Hefe od. ½ Packung
12 g	Salz



## Zubereitung von Hand kneten

Das Salz zum Mehl geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser oder der Milch auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten und den Fenstertest durchführen (siehe Tipp Fenstertest).

## Zubereitung Knetmaschine

Hefe zerbröckeln und zum Mehl in die Schüssel geben, Salz und kaltes Wasser/Milch dazu geben. Auf kleiner Stufe ca. 3 min vermischen und für ca. 8 min auf intensiver Stufe zu einem weichen, glatten Teig kneten. (Der Teig löst sich vom Schüsselrand). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

## Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5h auf das Doppelte aufgehen lassen. Nach 1 h 1x aufziehen (siehe Tipp aufziehen).

## Aufarbeiten und Stückgare

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Portionen aufteilen. Mit bemehlten Händen zu länglichen Broten formen. Tipp: zuerst rund wirken, erst danach länglich formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 30 min aufgehen lassen. Brot vor dem Backen mit Mehl bestäuben und nach Belieben einschneiden oder Teigling wenden und mit Verschluss nach oben backen.

## Backen:

Ofen bei Umluft auf 220°C vorheizen.

Blech in die untere Ofenhälfte einschieben und bei 200°C ca. 40 min backen.

Wenn beim Klopfen auf die Unterseite das Brot hohl tönt ist es fertig gebacken.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

