



# Weizenmischbrot

von Roman Stettler

Mengen für 10 Personen

2.4 kg Roggenmehl      Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 50 Min. Ruhezeit: ca. 45 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe  
Alle Zutaten mit der Knetmaschine zu einem Teig verkneten.  
Die Knetzeit sollte mindestens 4-6 Min. betragen, damit der Teig schön glatt wird und eine gute Klebereigenschaft entwickelt.  
Achten sie darauf, dass der Teig nicht zu weich wird, falls sie den Teig nicht in einer Form backen möchten. Lassen sie den Teig ca. 15 Min. gehen lassen, und dann formen sie diesen zu einer Rolle.

Legen sie die Teigrolle nun auf ein Backblech mit Backpapier, und besprühen sie mit Wasser. Heizen sie den Backofen zuerst nur auf 50 Grad und lassen den Teig ca. 20-30 Min. im Ofen gären.  
Zwischendurch immer mal wieder mit Wasser besprühen.

Wenn die Teigrolle das gewünschte Volumen erreicht hat, aus dem Ofen nehmen. Heizen sie den Ofen auf 250 Grad auf und drehen die Temperatur auf 210 Grad herunter und geben das Blech mit dem Brot in den Ofen. Gießen sie nun eine 1/4 Tasse kaltes Wasser auf den Ofenboden und schließen sie die Ofentür. Nach ca. 3 Min. die Tür kurz öffnen, damit der Schwaden abziehen kann.

Ich persönlich wirke den Teig zu einer Kugel und lege diese in einen bemehlten Gärkorb. Wenn das Volumen des Teiges den oberen Rand erreicht hat, lege ich ein Backblech auf den Gärkorb, und drehe das Ganze so, dass der Teig nun auf dem Backblech liegt. Den Korb noch etwas liegen lassen, damit sich der Teig löst und der Korb ohne zu kleben entfernt werden kann.

Gesamtbackzeit ca. 50 Min. bei Umluft. Variiert je nach Ofentyp.  
Temperatur ggfs. auf 200 Grad runterdrehen.

---

3.6 kg Weismehl

---

4.08 Liter Wasser

---

252 g Hefe

---

450 g Sauerteig

---

102 g Salz

---

90 g Zucker

---

300 g Margarine