

# Mischbrot auf Vorrat

## Roggen-Sauerteig:

- 30g Anstellgut
- 250g warmes Wasser
- 250g Roggenmehl T997 oder T1150
- 10 bis 14 Stunden zum Sauerteig reifen lassen

## Hauptteig:

- 370-390g Wasser, leitungskalt
- 500g Roggen-Sauerteig
- 100g Roggenmehl T 997 oder T1150
- 300g Weizenmehl oder Dinkelmehl T 1050
- 300g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 30g Öl
- 2 ½ TL Salz



370g Wasser, Sauerteig und alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sec. mit Linkslauf auf Stufe 5 verrühren. Danach den Teig 4 Minuten kneten. Nach 2 Minuten evtl. das restliche Wasser durch die Deckelöffnung zugeben. Der Teig muss weich und elastisch sein. Den Teig umfüllen und 1 Stunde gehen lassen. Den Teig in 2 Teile teilen und jedes Teil mehrmals falten und zur einer Kugel rundwirken. Im Römertopf (Ofenmeister) platzieren und ca. 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen. Mit Mehl bestäuben, in den kalten Ofen schieben und bei 230°C mit Deckel je nach Ofen ca. 1 Stunde backen.