

# Gewürzbrot (100% Roggen)

## Roggensauerteig

- 260 g Roggenvollkornmehl
- 260 g Wasser (40°C)
- 26 g Anstellgut

## Quellstück

- 40 g Altbrot (getrocknet, gemahlen)
- 80 g Wasser
- 13 g Salz

## Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 390 g Roggenmehl 1370
- 170 g Wasser (70 °C)
- 10 g Brotgewürz gemahlen (zu gleichen Teilen Kümmel, Fenchel, Koriander, Schabzigerklee)

## Zubereitung

Zubereitungszeit gesamt: ca. 24 h

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 h

Die Sauerteigzutaten mischen und 12 - 20 h bei ca. 20 °C reifen lassen (mild: 12 h, saurer: bis zu 20 h).

Altbrot mit Wasser und Salz verrühren und gut verschlossen für 8 - 20 h im Kühlschrank aufbewahren.

Das heiße Wasser mit dem Quellstück mischen. Dann alle Zutaten zugeben und 5 min auf niedrigster und 2 min auf zweiter Stufe zu einem klebrigen, feuchten Teig verarbeiten (Teigtemperatur ca. 27 - 28 °C).

2 h Gare bei 20 °C. Das Volumen sollte sich etwa verdoppelt haben.

Den Teig rundwirken. In einen bemehlten Gärkorb ein paar ungemahlene Kümmel-, Fenchel- und Korianderkörner streuen und den Teigling mit Schluss nach unten hineinsetzen.

45 Minuten Gare bei ca. 20°C.

Bei 280 °C (250°C) fallend auf 220 °C 60 min mit Dampf und Schluss nach oben backen.