

Sauerteigbrot

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: 

Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel vermengen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Stunden ruhen lassen.

Trockenhefe in warmen Wasser mit Zucker lösen, ca. 5 Minuten quellen lassen, mit dem Vorteig und den restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig kne-ten. Zugedeckt eine weitere Stunde ruhen lassen, bis sich der Brotteig verdoppelt hat.

Etwas Roggenmehl auf eine glatte Fläche streuen. Da-rauf den Teig mit den Händen nochmals durchkneten und zu einer runden, glatten Kugel formen. Die Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Roggenmehl bestäuben und die Oberfläche ein-ritzen. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Das Backblech mit dem Laib in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Brot nun 45 Minuten lang backen. Die Temperatur alle 15 Minuten um 30 °C reduzieren (15 Min/ 230 °C, 15 Min/200 °C, 15 Min/170 °C).

Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Fini's Tipp: Ein paar Eiswürfeln in den Ofen dazule-gen, die Feuchtigkeit lässt die Kruste noch knuspriger werden!

[ZUTATEN](#) 

Zutaten für 1 Laib Brot

Zutaten für den Vorteig:

400 g Finis Feinstes
Roggenmehl

400 ml Wasser

100 g Sauerteig Ansatz

Zutaten für den Brotteig:

450 g Finis Feinstes
Weizenmehl glatt

250 ml Wasser

1 Pkg. Trockenhefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

2 TL Brotgewürz