

Roggen-Kastenbrot



ZUBEREITUNG:
CA. 90 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 33 MINUTEN

ZUTATEN:

150 g Roggenmehl Type 1
350 g Weizenmehl Type 00, Nr. 6
15 g Frischhefe
375 g Wasser
2 TL Salz



ZUBEREITUNG:

Die Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten (ca. 12 Min.). Das Salz 2 Min. vor Ende des Knetens dazugeben. Mit einem Tuch zudecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Diesen weichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen und in eine große oder zwei kleine Kastenformen geben. Zugedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Im Ofen bei 200°C ca. 8 Min. backen. Die Temperatur auf 190°C herabsetzen und noch ca. 25 Min. fertig backen.