



**MORITZ & JAKOB**

*Feinste Backzutaten seit 1901*



## **BIO SAUERTEIG**



**Feinste Zutaten.  
Feinste Ergebnisse.**



**Backtradition wie früher.**

# Roggenmischbrot

---

## Zutaten für eine rechteckige Backform (Länge 28 cm):

270 g Bio-Roggenmehl Type 960  
150 g Bio-Weizenmehl Type 700 universal  
80 g **Moritz & Jakob Bio Sauerteig**  
13 g Salz  
9 g Bio-Trockenhefe (oder 21 g Bio-Frischhefe)  
5 g Bio-Brotgewürz  
ca. 350 ml lauwarmes Wasser

---

## Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken ca. 10 Minuten im mittleren Gang der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten mit wenig Mehl bestreut und mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort (25 – 30 °C) ruhen lassen. Anschließend den Teig mit möglichst wenig Mehl zu einem länglichen Laib formen, in die gefettete Kastenform legen und mit wenig Mehl bestreut abgedeckt an einem warmen Ort weitere 40 – 50 Minuten aufgehen lassen. Der Teig sollte so weit aufgehen, das er ein wenig über den Rand der Form herausragt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) vorheizen. Für eine ausreichend feuchte Backatmosphäre eine feuerfeste Schüssel mit Wasser unten in den Backraum stellen. Die Oberfläche des aufgegangenen Brotes vorsichtig mit Wasser abstreichen und nach Wunsch mit Mehl oder einem anderen Topping (z.B. Haferflocken, Leinsamen, Sesam) bestreuen. Anschließend das Brot auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und bei 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und weitere 40 – 45 Minuten fertig backen (Gesamtbackzeit 50 – 55 Minuten). Das fertig gebackene Brot nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Bei **Zubereitung mit dem Brotbackautomaten** erfolgt die Verarbeitung im Normalbackverfahren. Die Hinweise des Geräteherstellers zur Bedienung und Sicherheit des Gerätes sind zu beachten.

