**Sauerteig-Brot**

Dieses Brot ist schon eine kleine Herausforderung und etwas zeitaufwendiger – aber lecker. Einfach mal probieren.

Zutaten für den Sauerteigansatz:

 300 g Roggenmehl Type 997 oder 1150

 80 g Sauerteig

 400 g warmes Wasser

 Alle Zutaten gleichmäßig verrühren, Folie auflegen, mit einem Tuch abdecken und am besten über Nacht 15 bis 17 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Zutaten für den Weizenansatz:

 200 g Weizenmehl Type 550

 5 g frische Hefe

 200 g Wasser

 Alle Zutaten verrühren, abdecken und 15 bis 17 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für den Brotteig:

 150 g Roggenmehl Type 997 oder 1150

 300 g Weizenmehl Type 550

 20 g Salz

 10 g frische Hefe

 Sauerteigansatz

 Weizenansatz

 100 ml lauwarmes Wasser

 1 EL Rübensirup oder Honug

 1 EL Carokaffee

 Kümmel, Koreander nach Geschmack oder

 1 EL Brotgewürz

Außerdem: Brotformkorb (Gärkorb), Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Am Folgetag für den Brotteig beide Mehlsorten in einer Schüssel vermischen und mittig eine Mulde drücken. Das Salz an den Rand streuen. Dann die Hefe mit etwas Wasser und Sirup in der Mehlmulde auflösen.
2. Die beiden Teigansätze und das Wasser einarbeiten.
3. Nach und nach das Mehl vom Rand her unterrühren. Den schweren und etwas klebrigen Teig mit dem Teigschaber vom Rand der Schüssel lösen und in der Mitte aufwölben, mit Mehl bestäuben Folie auflegen, mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen, durchkneten und dabei soviel Mehl (Sorte egal) einarbeiten, dass er sich von der Arbeitsfläche löst.
5. Einen runden Laib formen, in einen bemehlten Gärkorb legen und den Boden mehrmals einschneiden, abdecken und warmstellen.
6. Nach ca. einer halben Stunde Teigling aus dem Korb und auf ein bemehltes Blech stürzen und mehrfach einschneiden.
7. Wenn ihr zuhause backt, zunächst 10 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene backen.
8. Zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit zu Beginn der Backzeit ein wenig kochendes Wasser auf den Boden des Ofens gießen oder die Seitenwände mit Wasser besprühen. Danach die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 60 Minuten fertig backen.