

Roggen-Mischbrot mit Molke ... tolle Kruste und bleibt lange frisch



Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallend bei 220°

Den gusseisernen Topf eine Stunde lang mit vorheizen!

- 80 g [Sauerteig - selbst hergestellt](#) oder [*fertig gekauft](#)
 - 350 g Weizenmehl Type 1050
 - 50 g Weizenvollkornmehl
 - 50 g Dinkelmehl Type 630
 - 50 g Roggenvollkornmehl
 - 14 g frische Hefe
 - 400 ml bis 450 ml Molke
 - 12 g Salz
1. Den Sauerteig, die verschiedenen Mehlsorten, die frische Hefe und die Molke in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf mittlerer Stufe so lange kneten, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist.
 2. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 45 Minuten stehen lassen.
 3. Nach dieser Zeit das Salz in Teig geben und für 10 Minuten wieder auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig wird immer elastischer
 4. Nochmal 15 Min. zugedeckt gehen lassen

5. Den Teig nun ganz vorsichtig auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz **zu einer Kugel formen** (siehe weiter unten) und mit dem Schluss nach oben in ein leicht bemehltes Gärkörbchen legen. Mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt nochmal 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
6. Den Topf aus dem Ofen heben (Vorsicht! Sehr heiß) und den Teigling samt Papier in den Topf heben.
7. Den Deckel wieder auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost im Backofen stellen.
8. Das Brot nun 15 Min. mit geschlossenem Deckel bei 250° backen! **In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!**
9. Nach 15 Min. den Deckel abheben und ohne Deckel noch 30 Min. bei 220° weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen
10. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen! Ich genieße meistens eine Scheibe noch warm, mit Butter und Salz...einfach himmlisch 😊

Menge der Molke

Bei der angegebenen Menge von 400 ml Molke hast Du einen etwas festeren Teig, der sich gut bearbeiten und formen lässt. Bei der Menge von 450 ml Molke wird der Teig etwas klebriger und auch weicher, aber er bekommt eine bessere und größere Porung und wird somit auch saftiger. Das probierst Du am besten aus und wähle die Menge, die Dir am besten zusagt. Ich nehme immer 450 ml Molke.

Alternativ kannst Du das Brot auch ganz normal im Ofen backen

Das Brot vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backbrett kippen und mit einem Tomatenmesser oder einer Rasierklinge oben kreuzweise einschneiden, dann das Brot mit dem Backpapier auf das Backblech heben und mit Dampf 15 Min. bei 250°C backen. Dann die Ofentür öffnen, um den Dampf abzulassen und noch 30 Min. bei 220°C fertig backen

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥