Würziges Sauerteig-Brot

**Wenn Du mal ein richtig würziges Brot backen willst, dann ist ein Roggen-Sauerteigbrot das Richtige. Außerdem brauchst Du dafür keine Hefe, und die ist ja manchmal knapp **

Wenn Du keinen fertigen Sauerteig verwenden willst, dann kannst Du ihn auch selber ansetzen: Hier haben wir eine ganz einfache Beschreibung, wie Du Deine eigene Sauerteig-Kultur großziehst. So oder so kannst Du Dein eigenes leckeres Roggenbrot backen.

Dafür brauchst Du nur vier Zutaten und etwas Zeit:

100 g Sauerteig-Kultur
500 g Normales Roggenmehl (zum Beispiel Typ 997)
300 ml lauwarmes Wasser
10 g Salz

Du nimmst das Wasser und die Sauerteig-Kultur und vermischst beides. Dann gibst Du das Roggenmehl und das Salz hinzu und mischst alles, bis ein glatter klebriger Teig entsteht. Anschließend lässt Du den Teig 4 Stunden an einem warmen Ort gehen. Damit der Teig nicht zu trocken wird, legst Du am besten ein feuchtes Geschirrtuch darüber.

Nach den 4 Stunden sollte sich das Volumen des Teiges deutlich vergrößert haben. Der Teig muss nun nicht noch einmal geknetet werden, sondern wird nur leicht gerollt, sonst drückst Du die Luftbläschen aus dem Teig wieder heraus und Du kannst noch mal ein paar Stunden warten. Dann formst Du den Teig zu einem Brotlaib und lässt ihn noch einmal mindestens eine halbe Stunde stehen.

Dann kommt das Brot in den Ofen. Am besten legst Du das Brot zum Backen auf einen Pizzastein oder in eine Form. Das Brot wird dann bei 240 °C mit Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten gebacken. Dann stellst Du den Ofen herunter auf 200 °C

und backst es weitere 20-30 Minuten. Wenn Du unten auf das Brot klopfst und es hohl klingt, ist es fertig.

Lass es Dir schmecken!