

Mischbrot mit Sauerteig

Ein lecker und frisch gebackenes Brot ist gar nicht so schwer selbst herzustellen. Vor allem unwiderstehlich, wenn auch noch das ganze Haus danach duftet und man einfach nicht Widerstehen kann das Brot direkt anzuschneiden und aufzuessen. Bei uns lebt ein selbst gebackenes Brot nicht lange, wir lieben es abends gemütlich zusammen eins-zwei Scheibchen abzuschneiden und mit Butter zu genießen. Ich selbst brauche da noch nicht mal Belag drauf, etwas Butter reicht schon vollkommen aus, den der Geschmack von selbst gebackenem Brot ist einfach herrlich ♥️. Bei uns immer wieder ein gern gesehenes Brot: das Mischbrot. Mal mit höherem Anteil Weizenmehl, mal mit kräftigem Roggenmehl, ich backe diese Varianten einfach am liebsten und deshalb habe ich heute ein neues Mischbrot Rezept für euch.

Zutaten für das Mischbrot mit Sauerteig:

für den Vorteig:

100g Weizenmehl Typ 550

100g Wasser

1g frische Hefe

für den Sauerteig:

150g Roggenmehl Typ 1150

150g Wasser

15g ASG (Anstellgut, Herstellung [*HIER*](#))

für den Hauptteig:

Vorteig

Sauerteig

180g Weizenmehl Typ 1050

120g Weizenmehl Typ 550

35g Roggenmehl Typ 1150

180g Wasser

6g frische Hefe

15g Salz

10g Olivenöl



Zubereitung Mischbrot:

Diese Brot sollte geplant sein, da einen Tag zuvor mit dem Vor- und Sauerteig gestartet wird. Der Vorteig muss nämlich 24 Stunden ruhen, der Sauerteig 16 bis 18 Stunden.

Am Tag zuvor (24 Stunden vor der Teigzubereitung) wird der Vorteig angerührt. Hierzu wird die Hefe im Wasser aufgelöst und anschließend in einer Rührschüssel mit dem Mehl vermischt. Die Schüssel mit Klarsichtfolie locker abdecken, damit der Teig nicht austrocknen und 2 Stunden auf der Arbeitsfläche "anspringen" lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Etwa 6 Stunden später wird der Sauerteig angerührt. Dazu wird das Wasser mit dem ASG (Anstellgut) verrührt, bis es sich gelöst hat und anschließend mit dem Roggenmehl vermischt. Auch diese Schüssel mit Klarsichtfolie locker abdecken und bei Raumtemperatur gehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Vorteig 2 Stunden vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank geholt und auf die Arbeitsfläche gestellt, dass er Raumtemperatur bekommt.

Teigzubereitung für das Mischbrot:

Der Vorteig hat nun 24 Stunden geruht, der Sauerteig 18 Stunden. Beide Teige werden nun mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel gegeben und mit dem Knethaken der

Küchenmaschine 8 Minuten verknetet. Anschließend den Teigling auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt in der Rührschüssel an einem warmen Ort 60 bis 90 Minuten gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppeln.

Nach der Ruhezeit den Teig erneut mit den Händen leicht durchkneten, zu einer Kugel formen, in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen (am besten mit dem offenen Ende nach unten, denn dieser ist nach dem Stürzen oben und reißt schön rustikal beim Backen auf) und nochmal 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 240° Ober-/Unterhitze vorheizen. Ich empfehle das Brot in einem Bräter, Auflaufform, Römertopf o. ä. zu backen, denn hier wird es richtig schön knusprig und das Schwaden im Backofen bleibt erspart. Wichtig ist hierbei, dass der Behälter einen Deckel hat, groß genug ist und für den Backofen geeignet ist. Der Behälter wird während des Vorheizens mit in den Ofen gegeben.

Den Teiglinge nun auf ein Backpapier stürzen,



den heißen Behälter aus dem Ofen nehmen und mit Hilfe des Backpapiers den Teigling mit dem Backpapier in den Behälter geben (**Vorsicht HEISS!**),



mit dem Deckel bedecken und 10 Minuten in den Ofen geben.
Anschließend die Hitze auf 210° reduzieren und das Mischbrot
50 Minuten fertig backen.

Mögt ihr die Oberfläche etwas dunkler, das Brot nochmals ohne
Deckel 5 bis 10 Minuten unter Beobachtung nachgaren.



Viel Spaß beim Backen!
Eure Nicole