Kommissbrot

Foto von Stefanie Detjen

Kommissbrot nach Gerd Latsch (für 2 Brote à 1 Kilo), ausprobiert von Stefanie Detjen

Zutaten:
Vorteig:
450g Roggenvollkornmehl
340g lauwarmes Wasser
5,5 EL Trockensauerteig

Hauptteig:
Vorteig mischen mit:
450g Roggenvollkornmehl
450g 550er Weizenmehl
28g Salz
18g Hefe aufgelöst in
680g Wasser

Zubereitung:
Zutaten Vorteil vermischen und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig: Alles gründlichst (!!!) mischen und kneten (Knethaken), dann etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach Kastenformen buttern und Ofen auf 230° vorheizen. Teig in die Formen geben und bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Brote in den Ofen, schwaden nicht vergessen und etwa 15 Minuten backen. Danach Ofen auf und Dampf raus und runterschalten auf 200°. Weitere 40 Minuten backen, dann die Brote aus der Form nehmen und auf dem Rost bei 180° in etwa 10 Minuten fertig backen.