# Vollkornbrot




## Zutaten

Zutaten für ein normales Brot:

### Sauerteig:

- 80 g Roggenvollkornmehl
- 8 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
- 64 g Wasser

### Teig:

- 144 g Sauerteig
- 120 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 280 g Wasser
- 15 g Hefe
- 10 g Salz

### Hinweis:

- Die Maße sind alles circa Werte.
- Die Festigkeit des Teiges ist ziemlich fest.

# Zubereitung

1. Zutaten für den Sauerteig gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

2. Für den Teig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.