Hamburger Schwarzbrot

Zutaten für ein normales Brot:



Sauerteig:
35 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
175 g Roggenschrot fein
125 g Wasser
4 g Salz

Brühstück (Quellstück):
200 g Roggenschrot fein
25 g Restbrot
160 g warmes Wasser

Teig:
300 g Sauerteig (den Rest im Kühlschrank aufbewahren, für das nächste Brot)
385 g Brühstück
40 g Roggenschrot fein
45 g Roggenmehl Type 997
6 g Salz
15 g Hefe

Zubereitung:
Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

Für das Brühstück alle Zutaten mit dem Wasser vermischen, und abgedeckt 12 Stunden stehen lassen.

Für den Brotteig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben

(Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.