

Rezept: David Geisser



Nordisches Roggenbrot

200 g Roggenvollkornmehl

300 g Roggen, geschrotet

15 g Trockensauerteig

10 g Trockenhefe

8 g Meersalz

10 g Koriandersamen, zerstossen

420 ml Wasser

50g Roggenvollkornmehl und das Meersalz in eine Schüssel geben. 150 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und unter Rühren zum Mehl in die Schüssel giessen. So lange rühren, bis ein zäher, dicker Brei entsteht. Den Roggenbrei zudecken im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Das restliche Roggenvollkornmehl, den geschroteten Roggen und die Koriandersamen in einer Schüssel vermischen. 270 ml Wasser, den Sauerteig, die Hefe und den Roggenbrei beigeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen. Den Teig in eine bemehlte Form legen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und das Brot bei Raumtemperatur ca. 24 Stunden aufgehen lassen. Danach die Klarsichtfolie entfernen, den Brotteig aus der Form nehmen und zu einem Brotlaib formen. Das Brot mit einem Messer auf der Oberfläche mehrmals einschneiden, auf ein Backblech geben und im Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten bei 210°C backen.