

HELMUT GOTES PADERBORNER 70 / 30

Rezeptentwicklung/Autor: Helmut Gote

In der 1kg Kastenform

Zutaten Sauerteig:

200g Roggenmehl 1150

200ml kaltes Wasser

20g Roggensauer

Ansatz im Wasser auflösen, Mehl

gründlich untermischen.

15 Stunden abgedeckt bei

Zimmertemperatur (ca. 20 Grad)

reifen lassen

Zutaten Teig:

Gesamter Sauerteig

300g Roggenvollkornmehl

250g Weizenmehl 1050

5g frische Bio-Hefe

20g Salz

Ca. 350ml Wasser

Zubereitung

Alles zusammen in der Küchenmaschine 12 Minuten lang kneten bis ein homogener Teig entstanden ist.

Stockgare 60 Minuten.

In eine gefettete Kastenform umfüllen, mit der nassen Hand oben glatt streichen und mit etwas Roggenmehl bestäuben.

Stückgare ca. 2 Stunden bis der Teig sehr deutlich aufgegangen ist.

Bei 250 Grad in den Ofen stellen und bedampfen, nach 10 Minuten die Hitze auf 220 Grad herunter schalten, nach weiteren 20 Minuten auf 200 Grad.

Dann in 25 Minuten fertig backen.