



## Altbrot-Brot

Es ist mit einfach kein besserer Name für dieses "chüschtige" Brot eingefallen, der Name ist immerhin präzise: Es ist ein Ruchbrot aus Sauerteig und einem 20 prozentigen Anteil an gemahlenem Altbrot. Das Altbrot wird mit Wasser aufgequellt und dem Teig aus Ruchmehl zugefügt. Das Altbrot spendet dem frisch gebackenen Brot ein gutes und kräftiges Aroma und macht es sogar haltbarer, da Altbrot eine sehr gute Wasseraufnahmefähigkeit besitzt.

### Zutaten

Sauerteige:

40g Dinkelvollkorn

40g Wasser

12g Anstellgut

40g Roggen 1180

50g Wasser

12g Anstellgut

Altbrot:

100g hartes Ruchbrot

1dl Wasser

Hauptteig:

400g Ruchmehl (Mühle KleeB)

300g Wasser

10g Salz

### Zubereitung:

Sauerteigzutaten separat vermischen und 13 Stunden bei 29° (auf der Heizmatte) reifen

lassen.

Hartes Ruchbrot fein reiben, mit dem Wasser vermischen und 3 Stunden ziehen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz miteinander vermischen und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Während dieser Zeit beginnen sich die Klebereiweisse zu verbinden, wodurch sich die Knetdauer verkürzt.

Salz zugeben und den Teig mit der Maschine auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst (ca. 10-12 Minuten). Teig für eine weitere Minute auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 1 und 2 Stunden je 3-4 mal dehnen und falten.

Teig mit Haushaltfolie abdecken und ca. 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Dabei geht er sehr schön auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 2 Stücke teilen. Von Hand zu ovalen Laiben formen. 1 Stunde ruhen lassen.

Ofen mit Backstein und Wassergefäß auf 250° vorheizen.

Laibe auf den heißen Backstein geben und mit einer Rasierklinge dreimal der Länge nach einschneiden.

35-40 Minuten bei 250° backen. Zu Beginn einen kräftigen Dampfstoß geben (Einen "Gutsch" heißes Wasser auf den Backofenboden schütten). Nach 25 Minuten Wassergefäß entfernen und den Backofen kurz entlüften.



*Altbrot raspeln*



