

Roggenmischbrot mit Mohn

Material: Römertopf oder Gusseisentopf mit Deckel

Zeitlicher Aufwand (insgesamt): ca. 2,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung mit Hefeteig erforderlich

Menge: 1 Brot ca. 30 cm lang

Zutaten

250 g dunkles Roggenmehl Typ 1150

340 g Weizenmehl Typ 405

1 Würfel frische Hefe

2 EL Apfelessig

2 TL Salz

30 g Sonnenblumenkerne

30 g Sesamkörner

450 ml warmes Wasser

Für obendrauf

40 g gemischte
Körner bestehend
aus 20 g Mohn
und 20 g Sesam



Zubereitung

1. Mehlsorten mit dem Salz vermischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen und den Teig 10 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine verkneten. Ich empfehle eines der beiden Geräte, da die lange Knetzeit wichtig ist, damit der Teig schön geschmeidig wird. Natürlich kannst du den Teig auch klassisch von Hand kneten. *Dafür hast du meinen vollen Respekt :)*
2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach der Gehzeit den Teig falten und zu einem Brotlaib formen.
3. Den Teigling mit Wasser bepinseln und in einen Römertopf oder Gusseisentopf mit Deckel legen. Mit Mohn und Sesam bestreuen. Alternativ kannst du den Teigling auch in der Körnermischung wälzen. Das Wasser sorgt dafür, dass die Körner haften bleiben und bringt zusätzlich etwas Feuchtigkeit in den Backofen.
4. Das Brot mit einem scharfen Messer mittig ca. 0,5 cm tief einschneiden, damit es kontrolliert aufreißen kann. Den Deckel auflegen und den Topf in den KALTEN Backofen stellen (warum, erfährst du unten bei den Tipps). Bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Anschließend den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten backen, bis das Brot leicht gebräunt ist.
5. Das Brot aus dem Ofen nehmen und direkt aus der Form holen, damit es nicht schwitzt. Anschließend vollständig abkühlen lassen, anschneiden und genießen. Frisch schmeckt es am besten und hält sich einige Tage. Nach etwa 2-3 Tagen wird es etwas trockener, eignet sich dann aber hervorragend zum Toasten.

Mein persönlicher Tipp:

Warum kommt das Brot in den kalten Backofen?

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten: Das Brot noch ca. 15 Minuten gehen lassen und den Ofen vorheizen oder das Brot direkt in den kalten Ofen geben. Während der Ofen aufheizt, kann das Brot noch weiter aufgehen.

Ob man dadurch wirklich Zeit spart, ist mir nicht ganz klar – ich bevorzuge den kalten Ofen einfach aus praktischen Gründen. Probiert gerne beides aus. Da jeder Ofen anders backt, sind die angegebenen Backzeiten ohnehin nur Richtwerte.

Zum Falten von Teig schau dir am besten ein Video an.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥