

# Backanleitung für Roggstar



## Weitere Zutaten:

20 g Frischhefe (1/2 Würfel) oder 1 Päckchen Trockenhefe  
750 ml lauwarmes Wasser

## Und so wird's gemacht

Die Brotmischung in eine Schüssel geben, die Hefe dazugeben (zerbröseln).

Das Wasser hinzugießen, den Teig mit Rührhaken gründlich verkneten und mindestens 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Den Teig auf das Backblech (mit Backpapier ausgelegt) gießen, etwas formen und glattstreichen oder in eine gefettete Brotbackform füllen.

Das Brot 10 Minuten bei 250 Grad anbacken.

Anschließend den Backofen öffnen und den Wasserdampf rauslassen, danach auf 200 Grad noch 50 Minuten fertig backen.

Vorm Anschneiden 20 Minuten auskühlen lassen.

**Tipps zur Bekömmlichkeit:** Über Nacht gehen lassen und vorm ersten Anschneiden mindesten 12 Stunden ruhen lassen.

**Viel Vergnügen und einen guten Appetit!**

## Inhaltsangabe Roggstar:

Roggenmehl (Typ 997), Roggenschrot, Meersalz ohne Rieselhilfe, Roggenvollkornsauerteig getrocknet ...und sonst nichts!

**Hinweis:** Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.