

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Roggen-Rosinen-Sauerteigbrot

50 Gramm Sauerteigansatz  
250 Gramm Roggenmehl Type 997  
200 Gramm Wasser

1 Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
Wasser

350 Gramm Roggenmehl Type 997  
400 Gramm Weizenmehl Type 550  
50 Gramm Schmalz  
20 Gramm Salz  
50 Gramm Zucker  
300 Gramm Rosinen  
400 Gramm Wasser  
Hefemischung

mit  
und  
verrühren. 15 bis 24 Stunden reifen lassen. 50 Gramm  
vom reifen Sauerteig abnehmen und für das nächste  
Backen aufheben.

mit  
in etwas warmem  
auflösen. Stehen lassen, bis die Gärung einsetzt. Zum  
gereiften Teig

und die  
geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und  
zu einem Laib formen. Bis zum doppelten Volumen  
aufgehen lassen. Backofen auf 250 Grad Celsius  
vorheizen. Brot 10 Minuten bei 250 Grad backen,  
danach die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und  
weitere 10 Minuten backen. Noch einmal auf 200 Grad  
reduzieren und das Brot in 20 bis 30 Minuten fertig  
backen. Das Brot kann auch gut in einer Kastenform  
gebacken werden.