

Russisches Brot von Retu

Mengen für 29 Personen

2.17 kg Roggenschrot Die beiden Mehlsorten mit dem Salz, dem Zucker und dem Kümmel in einer Schüssel mischen. Die Hefe in das Wasser bröckeln und etwa 5 Min. gehen lassen. Auf das Mehl gießen. Den Sauerteig dazugeben und alles zu einem einheitlichen, glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.
Den Teig nochmals durchkneten und 20 Min. gehen lassen.

Den Teig zu zwei runden Laiben formen, diese dann auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (220°) auf der mittleren Einschubleiste ca. 1 Std. backen.
Zwischendurch mehrmals mit Wasser bestreichen.

2.17 kg Mehl

116 g Salz

43.5 g Zucker

29 g Kümmel

232 g Hefe

2.9 Liter Wasser lauwarm

870 g Sauerteig