

Walliser Roggenbrot

mit Waldstaudenroggen und Baumnüssen



Vorteig:

20g Anstellgut (**Roggensauerteig**)

240g Gantrisch Goldkorn **Roggenmehl**

4.8 dl lauwarmes Wasser

alles verrühren, zudecken und 12h gehen lassen.

350g Gantrisch Goldkorn Roggenmehl

150g Gantrisch Goldkorn (**Waldstauden-**) **Roggenvollkornmehl**

Baumnüsse nach Belieben

15g Salz

ca 5g **Trockenhefe**

dazugeben, mischen. Den feuchten Teig aus der Schüssel nehmen, auf bemehlter Unterlage leicht kneten und zu einer Kugel formen.

Falls vorhanden: Gärkörbchen mit Roggenmehl bestäuben, Teigkugel hineingeben, zudecken. Teig ca. 2h gehen lassen.

Ofen mit feuerfestem Topf auf 230°C vorheizen. Den heissen Topf aus dem Ofen nehmen, mit etwas Öl bestreichen. Teigkugel aus dem Gärkörbchen kippen und in den Topf geben, Deckel schliessen. 30 Min. backen.

Danach Deckel abnehmen und weitere 30 Min. bei 220°C ausbacken. (Geht auch ohne Topf, aber mit ist die Teigentwicklung besser und die Kruste wird herrlich).