**Champagnerroggenbrot**

für 4 Formen (Blauglanz 750g von Teeträume)

**Sauerteig:**660g *Champagnerroggenmehl*
660g Wasser (lauwarm)
66g Anstellgut
6g Salz

(12 Stunden bei 20 Grad reifen lassen)

**Hauptteig:**Sauerteig komplett (ich nehme immer 40g als Anstellgut ab, welches ich einmal in der Woche füttere)
1280g *Champagnerroggenmehl*940g Wasser (etwa)
37g Salz
Keine Hefe!

**Zubereitung:**

Alle Zutaten etwa 14 Minuten im langsamen Gang mischen.

In die Formen (etwa 910g pro Form) füllen, glatt streichen und etwa 2 Stunden bei 27 Grad gehen lassen. Derweil nach etwa einer Stunde den Backofen mit Backstein auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Brot einschießen, nach 2 Minuten schwaden, nach 17 Minuten Ofentür öffnen und restlichen Dampf abziehen lassen. Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Nach insgesamt 30 Minuten aus der Form nehmen und weiteren 60 Minuten Backzeit sollte das Brot fertig sein (Klopftest).

Erst am nächsten Tag anschneiden (wenn man so lange warten kann).