

Rupjmaize (Aus Lettland)

1. Stufe

**100g Anstellgut,
200g Roggenmehl
200g Wasser (30 °C)**

und
zu einem breiigen Teig verrühren und etwa
5 Stunden stehen lassen

2. Stufe

**250g Roggenmehl,
250g Wasser (40 °C)**

und 1. Stufe zu einem breiigen Teig verkneten
und bei 50 °C etwa 5 Stunden gehen lassen

3. Stufe

**450g Roggenmehl
150g Wasser (10 °C)**

und 2. Stufe zu einem Teig verkneten. Bei
Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen

Am nächsten Morgen 100g abnehmen (Anstellgut) und den Rest mit

**1200g Roggenmehl
1200g Wasser (35 °C)
2EL Salz (gehäuft)**

und
zu einem geschmeidigen Teig kneten.

1 Stunde gehen lassen. Dann zu Laiben formen und in den auf 250° vorgeheizten Backofen schieben. Schwaden geben und nach 10 Minuten auf 220 °C runter schalten. Nach weiteren 20 Minuten auf 200 °C runter schalten und eine Stunde lang backen.

Ergibt: 3 Brote

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Gehzeit: 23 Stunden

Backzeit: 90min.