

1 Brot à ca. 430 g

Dauer: ca. 20 min. + 18 h gehen lassen + 25 min. Backzeit

## Vorteig

### Zutaten

- 100 g Roggenschrotmehl
- 100 ml Wasser
- 3 g Hefe



### Zubereitung

1. Hefe gründlich im Wasser auflösen
  2. Mehl und Hefewasser mit einem Handrührgerät gründlich mischen
  3. 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen, danach über Nacht im Keller (oder an einem anderen kühlen Ort) gären lassen
- 

## Hauptteig

### Zutaten

- Vorteig
- 200 g Ruchmehl (1050)
- 100 ml Wasser
- 1 rote Chilischote
- 15 g Hefe
- 8 g Salz

### Zubereitung

1. Vorteig und Mehl in die Schüssel der Knetmaschine geben, Hefe dazubröckeln, Wasser dazuleeren
  2. Auf der 1. Stufe für 3 min. mischen, Salz zugeben und auf der zweiten Stufe 5 min. kneten
  3. In der Zwischenzeit Chilischote von Samen und Scheidewänden befreien und in kleine Stücke hacken
  4. Wenn die Knetzeit fertig ist, Chili zum Teig geben und kurz weiterkneten, bis die Chilistücke gleichmässig verteilt sind
  5. Mit Frischhaltefolie zugedeckt 1 Stunde gehen lassen
  6. Aus dem Teig einen 70 cm langen Strang formen, einen Ring bilden, die beiden Enden übereinanderlegen und ein wenig andrücken
-

7. Den Ring auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch zudecken und 45 min. gehen lassen

8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C vorheizen

9. Chiliring mit einem Sieb mit Roggenschrotmehl bestäuben, dann dreimal vom Loch her einschneiden

10. Auf der untersten Rille einschieben, Ofenwände und -decke grosszügig mit Wasser besprühen und 25 - 30 min. backen